

We serve the solution

temp-rite

Catalogus

Systemen voor warme en koude maaltijden

Januari 2024



CARE



CURE











CATERING



CHILDCARE

Oplossingen voor maaltijdverdeling

	Geïsoleerde compactsystemen Temp-Royal	4		Distributie van dranken en soepen Temp-Liquid	39
	Clochesystemen Clochesytemen Insul-Solid Temp-Active ADVANTAGE	7		Servies Porselein Hardglas Afwasbaar kunststof Wegwerpservies	44
	Extramurale systemen Meal-Butler	11		Apparaten voor de maaltijdverdeling Portioneren Opslag Transport	59
	Buffetsystemen Serve-Rite Pro Temp-Classic Pro	15		Diversen	82
	Actieve systemen Temp-Futura Temp-Contact Temp-Serve Dock-Rite Temp-Cuisine	25			

We serve the solution

Oplossingen voor maaltijdverdeling

In uw instelling wordt veel gepresteerd: iedere dag worden er bij veel mensen maaltijden geserveerd. Strakke timing, hoog tempo, verschillende locaties: de dagelijkse uitdaging is enorm, de juiste planning van cruciaal belang! temp-rite ondersteunt u met krachtige, op maat gemaakte oplossingen. Als een van de marktleiders van maaltijdverdeelsystemen in Europa beschikken wij over de ervaring, de kennis en de apparatuur voor efficiënte arbeidsprocedures en een kwalitatief goede maaltijdverdeling.

temp-rite maakt het verschil

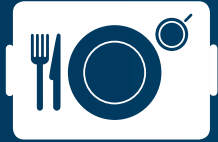
Uitgangspunt voor een soepel draaiende logistieke organisatie, partner in iedere keuken en voor elk systeem. Gebruiksvriendelijk, veilig, flexibel, garantie voor een perfect gepresenteerde maaltijd: het is deze ambitie die temp-rite International voor u onderbouwt met méér kwaliteit. Dankzij meer dan 100 jaar ervaring, de toepassing van innoverende technieken, de keus voor duurzame materialen en ergonomische vormgeving hebben wij het systeem dat voldoet aan al uw eisen.

Met temp-rite International heeft u bovendien een partner die haar wereldwijde kennis van zaken vertaalt naar uw praktijk. Precies daar maakt temp-rite International het verschil. Met producten die elkaar completeren, kennis waar u wat aan heeft en een service die uw bedrijfsvoering praktisch ondersteunt.





**Individuele en
duurzame
oplossingen voor
een optimale
voedselvoor-
ziening!**



Geïsoleerde compactsystemen

Praktisch, robuust en flexibel: geïsoleerde voedseldistributiesystemen in traditioneel design, om maaltijden warm en vers te houden.

Temp-Royal





 Geschikt voor cook-serve

Geïsoleerde compactsystemen

temp-rite maaltjiddistributiesystemen zijn volledig met (CFK-vrij) schuim geïsoleerd en vervaardigd van smaak- en geurloos, robuust kunststof. Ze zijn dubbelwandig en hebben een gemakkelijk te reinigen oppervlak. De geïsoleerde systemen bestaan uit een plateau en een deksel.

De systeemdelen zijn vaatwasmachinebestendig en hebben een stevige stootrand. De systemen bieden plaats aan een complete maaltijd (ontbijt, middag- of avondeten) inclusief bijgerechten, maar ook aan drank, soep, tussentijdse verstrekkingen, bestek, servet, menukaart, en dergelijke.

temp-rite geïsoleerde compactsystemen werken volgens het principe van de "thermische zones" door middel van uitsparingen. De uitsparingen zijn gescheiden door verhoogde randen. Hierdoor blijven de inzetten op hun plaats en wordt voorkomen dat er temperatuuroverdracht plaatsvindt tussen de maaltijdcomponenten. Door de thermische zones blijven warme gerechten naast koude gerechten warm en koude gerechten naast warme gerechten koud.

De sets zijn stapelbaar en daardoor uitermate geschikt voor het transport in open en daardoor voordelige afdelingswagens.

Temp-Royal



Temp-Royal

Het Temp-Royal systeem heeft naast de beide rechthoekige uitsparingen een centrale uitsparing, die passend is voor alle gangbare porseleinen borden van ca. 26 cm Ø. Het plateau is ergonomisch gevormd en heeft een vleugel waarop soep, drank, tussentijdse verstrekingen en dergelijke kunnen worden geplaatst. Het deksel bedekt het plateau gedeeltelijk en laat daardoor de vleugel open. Op de vleugel kan een kaarthouder worden geklemd.

Modellen plateau en deksel

TRS522GC	braamrood (plateau)
TRS523GC	blauw (plateau)
TRT520GC	crème (deksel)

Afmetingen

Onderbord plateau	ca. 530 x 370 x 45,7 mm (EuroNorm)
Deksel	ca. 447 x 361 x 63,5 mm
Hoogte van een set	ca. 102 mm

Verp.eenh.

10 stuks

[Brochure Temp-Royal](#)


Beschikbare serviesopties: herbruikbaar, wegwerp of porselein



Temp Royal

Temp-Ro

alle gangbare
tussentijdse
keugel open.

Afwasbaar kunststof

TRB48

Wegwerpservies

TRA05G
TRE04G/TRE05G
TRB27G
TRA87G-S/TRB38G-S
TRA88G-S/TRB38G-S
TRA09

Porselein

TRP1160ST
TRP1460ST
TRP4200ST

Afwasbaar kunststof

Iso-Kannetjes
Iso-Schaal 0,34 L

Wegwerpservies

TRA87G-S
TRA88G-S/TRB38G-S

Porselein

TRP1130ST
TRP1230ST
TRP1150ST

Wegwerpservies

TRA17G
TRA87G-S
TRA88G-S/TRB38G-S

Temp-Royal Liner

TRTTE80

Kaarthouder

TRPK62NG

**Afwasbaar kunststof**

TRK75
2 x TRB48

Wegwerpservies

TRA01G
TRA02G
TRA44
2 x TRA05G
2 x TRA87G-S/TRB38G-S
2 x TRA88G-S/TRB38G-S
2 x TRE04G/TRE05G

2 x TRB27G
TRB27G/TRB21G
TRE08G/TRE15G
TRE10G/TRE15G
2 x TRA09
TRB11/TRC08

Porcelain

TRP1140ST
2 x TRP1160ST
TRP1460ST

Porcelain

TRP1200ST
TRP1320ST
TRP1220ST
TRP1180ST
TRP1280ST

Diversen

TRCD10G



Clochesystemen

Geïsoleerde systemen in traditioneel design, om gerechten warm en vers te houden. Gemaakt van smaak- en geurloos, robuust kunststof. Door het geringe gewicht gemakkelijk te hanteren. Dubbelwandig, met een hygiënisch oppervlak en in een naadloze constructie. Vaatwasmachinebestendig.

Clochesystemen
Insul-Solid
Temp-Active ADVANTAGE





Pellet-systeem

Het onderbord is geschikt voor borden met een diameter tot 23 cm. Het CFK-vrije polyurethaanschuim dat is gebruikt om zowel het onderbord als het deksel te isoleren is zeer efficiënt, zodat maaltijden gedurende lange perioden op een aangename temperatuur kunnen worden gehouden. Het deksel is leverbaar in verschillende kleuren. De koepelvormige deksels laten voldoende verticale ruimte over voor de gerechten op het bord. De ruim bemeten handgreep op het deksel garandeert gebruiksgemak en veiligheid. De systeemcomponenten worden opgeslagen op speciale systeemwagens (TRG1750).

Model onderbord

TRS95F

saffierblauw

Model Deksel

TRALRD500 Radiance

saffierblauw

TRALRD120 Radiance

brons

TRALRD150 Allure

bordeaux

Afmetingen

Onderbord

Ø ca. 244 mm, 38 mm hoog

Deksel Radiance

Ø ca. 256 mm, 70 mm hoog

Deksel Allure

Ø ca. 256 mm, 70 mm hoog

Verp.eenh.

12 stuks

 Geschikt voor cook-serve

Onderbord – traditioneel model



Deksel - model Radiance of model Allure





 Geschikt voor cook-serve



Insul-Solid onderbord

Dit zijn speciale onderborden voor de verlenging van de warmhoudduur van de maaltijdcomponenten die passen bij de deksels van het pellet-systeem, voor borden tot 23 cm Ø. Het Insul-Solid systeem heeft in het onderbord een geïntegreerde warmteaccumulator. Hierdoor worden maaltijdcomponenten aanzienlijk langer warm gehouden dan met traditionele systemen.

Deze systemen zijn vaatwasmachinebestendig en leverbaar in verschillende kleuren.

Door het hoge deksel is er veel ruimte voor de maaltijdcomponenten. Alle systeemonderdelen kunnen worden opgeslagen in de systeemwagen TRG1750.

Model onderbord

TRIS23E	nachtblauw
---------	------------

Afmetingen

Onderbord	Ø ca. 244 mm, 45 mm hoog
-----------	--------------------------

Deksel	zie pellet-systeem
--------	--------------------

Verp.-eenh.	20 stuks
-------------	----------

Temp-Active onderbord

Speciaal onderbord ontworpen voor gebruik met de Radiance pellet deksels. Geschikt voor borden met een diameter tot 23 cm. Gemaakt van smaak- en reukloos en zeer resistent plastic. Dubbelwandig, met hygiënisch oppervlak. Vaatwasmachinebestendig.

Temp-Active onderborden hebben een geïntegreerde actieve verwarmingskern en kunnen maaltijden veel langer warm houden dan een standaard pelletsysteem. De verwarmingskernen worden door middel van inductie in slechts 10 seconden voorverwarmd tot een optimale temperatuur in speciale activatoren (TRIHA95). De voorverwarmde verwarmingskernen geven vervolgens geleidelijk hun warmte af aan de gerechten op het bord.

Model onderbord

TRIB24F	saffierblauw
---------	--------------

Afmetingen

Onderbord	Ø ca. 253 mm, 46 mm hoog
-----------	--------------------------

Deksel	zie pellet-systeem
--------	--------------------

Verp.-eenh.	12 stuks
-------------	----------

Temp-Active



Temp-Active ADVANTAGE activator

Temp-Active ADVANTAGE houdt de maaltijd langer warm dan ieder ander cloche-systeem.

De ADVANTAGE activator wordt gebruikt voor het verwarmen van Temp-Active onderborden. Het apparaat activeert elke basis afzonderlijk binnen ca. 12 seconden door middel van inductie. Tegen die tijd heeft de kern van de basis zijn optimale temperatuur bereikt. Alle Temp-Active onderborden worden keer op keer verwarmd tot exact dezelfde temperatuur en geven hun warmte geleidelijk en gelijkmatig af aan het porseleinen bord en de daarop geplaatste maaltijdcomponenten. Dit garandeert dat de componenten langer dan 60 minuten de minimale temperatuur van 65°C behouden (minimale portioneringstemperatuur 74°C), zelfs als de gerechten op kamertemperatuur zijn bij het portioneren. Een verwarmde bordenlowerator is daarom niet nodig. Met voorverwarmd servies (min. 74°C) wordt de temperatuur op meer dan 65°C gehouden voor minstens 73 minuten.

De ADVANTAGE-activator is uitgevoerd met een gebruikersvriendelijk bedieningspaneel waarop alle stappen van het proces zijn te volgen en bestaat uit een metalen behuizing. Op de activator is een kunststof geleider aangebracht, bestaat uit een stabele, roestvaststalen behuizing.

Hierdoor wordt het inductieproces geactiveerd, dat zorgt voor de verwarming van het onderbord. Na ca. 12 seconden slaat de activator automatisch af. Hierna kan direct een volgend onderbord worden geactiveerd.

Model	TRIHA95-ADVANTAGE
Afmetingen	ca. 680 x 610 x 330 mm (hoogte zonder geleider ca. 240 mm)
Gewicht	ca. 28 kg
Aansluitwaarde	ca. 9,5 kW, 3Fase 400V~ +Aarde
Verp.-eenh.	1 stuk

Temp-Active ADVANTAGE onderbord

De speciale Temp-Active ADVANTAGE onderborden zijn geschikt voor een bord van 23 cm Ø en zijn gemaakt van robuust temperatuurbestendig kunststof. Alleen te gebruiken in combinatie met het actuele model TRIHA95-Advantage.



Modellen onderbord	
TRIH26F	saffierblauw
TRIH26B	bordeaux
Afmetingen	
Onderbord	Ø ca. 259 mm, 46 mm hoog
Deksel	Ø zie pellet-systeem
Verp.-eenh.	12 stuks



Extramurale systemen

Voor de extramurale maaltijdverdeling biedt temp-rite het cook-chill systeem Meal-Butler aan.

Meal-Butler





Extramurale systemen

Het Meal-Butler extramurale voedseldistributiesysteem heeft contactverwarmingsplaten waarop systeemschalen of borden met maaltijdcomponenten kunnen worden geplaatst. Hoofdgerechten en voorgerechten die zijn bereid volgens de Cook-Chill of Cook-Freeze methode worden vanaf 3°C of vanuit bevroren toestand op een temperatuur van ongeveer 75°C gebracht. Opwarmtijden: 40-45 minuten (Cook-Chill) of 60 minuten (Cook-Freeze).

 Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Meal-Butler

De bediening gebeurt via een aan-/uitschakelaar. Een digitale countdown display toont de resterende tijd.

Het apparaat bestaat uit een witte kunststof behuizing met verzonken contactwarmte aluminium platen. Dit intelligente verwarmingselement stemt de te leveren warmte automatisch af op het gewicht, consistentie en inlaattemperatuur van de maaltijd. Dit betekent dat elk component volledig binnen 40 – 45 minuten (cook -chill van ongeveer 3°C) of 60 minuten (cook-freeze) naar 75°C verwarmd en voorzichtig geregenereerd wordt. Als de Meal-Butler dan niet wordt uitgeschakeld, gaat hij automatisch max. één uur in een opwarmingscyclus, die ervoor zorgt dat het voedseltemperatuur bewaard blijft.

Oververhitting en uitdrogen van de voeding is uitgesloten.

Modellen

TRMBK01	met wegwerpservies (40 minuten regeneertijd)
TRMBK01-CF	met porselein of wegwerpservies (60 minuten regeneertijd)
TRMB001	met porselein (ca. 45 minuten regeneertijd)

Model

TRMBV01 VARIO	met wegwerpservies (60 minuten regeneertijd)
---------------	--

Afmetingen

ca. 380 x 300 x 40 mm

Gewicht

ca. 1,55 kg

Aansluitwaarde

ca. 0,25 kW, 230 V C

Verp.-eenh.

1 stuk



Servies voor het hoofdgerecht

TRKB01	Wegwerpborden, sealbaar
TRPMB1200	Porseleinen bord
TR2028.01	Deksel voor porseleinen bord

Servies voor de soep

TRKK01	Wegwerpsoepkom
TRPMB320	Porseleinen soepkom
TRW100...	Deksel voor porseleinen soepkom



borden met
Cook-Freeze
0-45 minuten

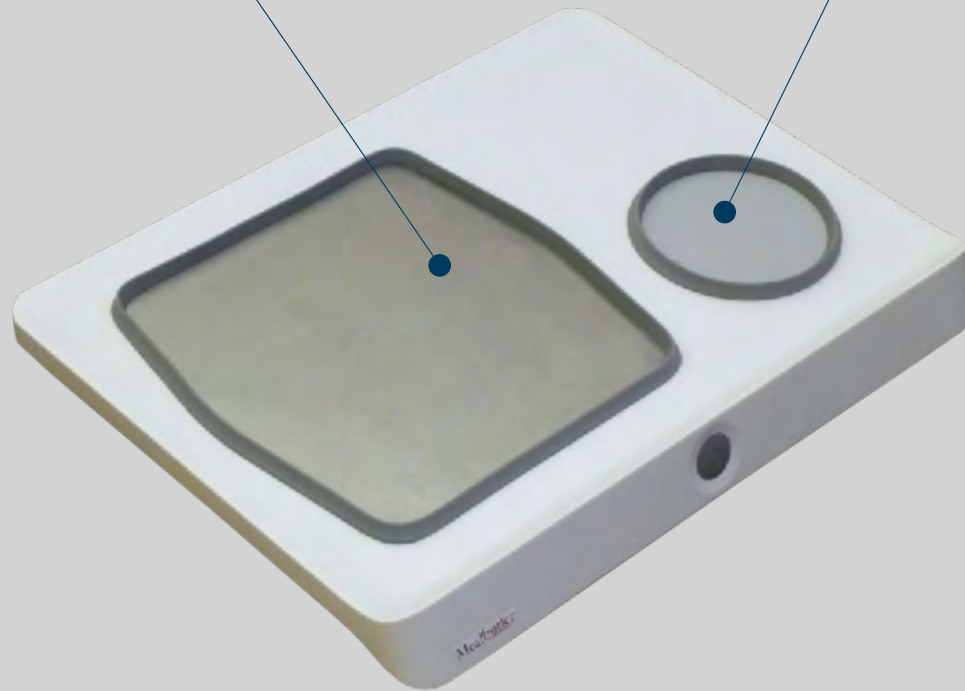
lligente ver-
an de maal-
nuten (cook-
eld, gaat hij

Servies voor het hoofdgerecht

Wegwerpmaaltijdschaal met vlakke bodem
max. 205 x 205 mm

Servies voor de soep

TRKK01 Wegwerpsoepkom





Clipdoos

Voorgeperforeerde en onbedrukte kartonnen clipdoos voor het samenstellen van hoofdgerecht en soep in geseald wegwerpservies. Meerdere sets kunnen worden gestapeld en gemakkelijk en veilig vervoerd.

De cliënt plaatst de maaltijd simpelweg in de clipdoos op de contactwarmteplaten van de Meal-Butler.

De clip-dozen worden plat geleverd. Het design is aan te passen aan uw huisstijl.

Model	TRMBC01
Afmetingen plat als set	ca. 375 x 270 mm ca. 375 x 225 x 45 mm
Verp.-eenh.	1.000 stuks

Geïsoleerde box

Zwarte geïsoleerde box voor het transport van koude Meal-Butler maaltijden in verzegelde wegwerpservies.

Het EPP (geëxpandeerd polypropyleen) materiaal kan worden behandeld met kokend water of met stoomsterilisatie (120°C) of in de vaatwasmachine en is bestendig tegen normale reinigingsmiddelen die worden gebruikt in grootkeukens. De box is stevig en heeft een laag gewicht en goede isolerende eigenschappen. Het kan gebruikt worden bij temperaturen van - 40°C tot 120°C.




Afmetingen box voor 4 Meal-Butler sets

Model	TRMBB04
Afmetingen buiten binnen wanddikte	ca. 474 x 340 x 275 mm ca. 390 x 286 x 200 mm ca. 27 mm
Inhoud	ca. 22,3 l
Verp.-eenh.	1 stuk

Afmetingen box voor 12 Meal-Butler sets

Model	TRMBB12
Afmetingen buiten binnen wanddikte	ca. 672 x 475 x 335 mm ca. 618 x 420 x 255 mm ca. 27 mm
Inhoud	ca. 53,2 l
Verp.-eenh.	1 stuk

A photograph of a social gathering, likely a buffet event. In the center, a woman with long, wavy blonde hair, wearing a grey dress and a patterned cardigan, smiles as she talks to a man with a beard and a grey suit jacket. They are both holding glasses of wine. To the left, a woman in a bright yellow dress is partially visible. In the foreground, a man with a short, curly haircut and glasses, wearing an orange tank top, is looking down at a glass. To the right, a man in a white shirt is seen from the back, and another man in a suit is looking at a tablet. The background shows other people in a well-lit, modern setting with large windows.

**Individuele
instructie &
flexibel gebruik
met buffetwagens
van de temp-rite.**



Buffetsystemen

Alles bij de hand.

Het gebruik van volledig uitgeruste buffetwagens biedt organisaties een hedendaagse wijze van maaltijdverdeling.

Serve-Rite Pro
Temp-Classic Pro



SERVE-RITE PRO

 Geschikt voor cook-serve

Serve-Rite Pro

De buffetwagen met intelligente functies biedt variatie en moderne gastvrijheid in de catering.

De nieuwste generatie van de succesvolle serie buffetwagens is verkrijgbaar in de basismodellen L en M en een verscheidenheid aan aangepaste individuele keuzemogelijkheden.

Modern design gecombineerd met geborstelde roestvaststalen elementen, stijlvolle gekleurde panelen en warmwitte LED-verlichting creëren een aantrekkelijke en gastvrije sfeer.

**Serve-Rite Pro**

Model	Serve-Rite Pro M	Serve-Rite Pro L
Afmetingen (bxdxh) met etagère (Linea wielen) zonder etagère (Linea wielen)	1.209 mm x 761 mm x 1.435 mm 1.209 mm x 761 mm x 1.005 mm	1.572 mm x 761 mm x 1.435 mm 1.572 mm x 761 mm x 1.005 mm
Afmetingen bovenblad (bxd)	1.205 mm x 747 mm	1.558 mm x 747 mm
Gewicht	ca. 190 kg (leeg gewicht)	ca. 210 kg (leeg gewicht)
Klapblad (bxd)	325 mm x 655 mm	325 mm x 655 mm
Aansluitwaarde	230 V 16 A 1P+N+E	230 V 16 A 1P+N+E

Standaard beschikbare HPL panelen:

Brochure Serve-Rite Pro



Video Serve Rite Pro





Hangende bestekhouder

Bestekhouder met vier compartimenten in roestvast staal.

Model

TRSRP-CH Hangende bestekhouder, geperforeerd en roestvast staal

Afmetingen

(bxdxh), binnenafmeting 91 x 60 mm per compartiment

Verp.-eenh.

1 stuk



Inhangframe voor etagère voor bestekbekers

Modellen

TRSRP050.172 Inhangframe voor etagère voor 2 bestekbekers voor Serve-Rite Pro L en M (volledige etagère) Ø ca. 100 mm.

Frame-afmetingen: 328 x 172 mm

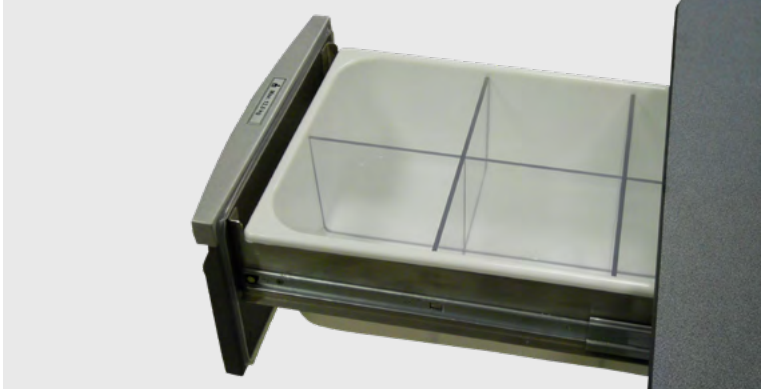
TRSRP050.153

Inhangframe voor etagère voor 2 bestekbekers voor Serve-Rite Pro M (modulaire etagère) Ø ca. 100 mm.

Frame-afmetingen: 328 x 153 mm

Verp.-eenh.

1 stuk



Ladeverdeler voor beleg

Voor het verdelen van de in de Serve-Rite Pro gebruikte 1/1 GN-inzetbakken met een diepte van 150 mm in afzonderlijke vakken, waarin verpakte componenten, bijvoorbeeld gesneden vleeswaren en kaas, kunnen worden geplaatst. De verdelers zijn gemaakt van polycarbonaat en worden in elkaar geschoven.

Modellen

TRLADENTEILUNG-PC	Onderverdeling in acht brede en acht smalle vakken. Geschikt voor GN-bakken van roestvast staal.
TRLADENTEILUNG-PC6	Onderverdeling in zes vakken van gelijke grootte. Geschikt voor GN-bakken van kunststof.
TRLADENTEILUNG-PC2	Onderverdeling in zes vakken van gelijke grootte. Geschikt voor GN-bakken van roestvast staal.

Verp.eenh.

1 stuk



Modulaire etagère met koffiedispensers

De modulaire etagère bestaat uit een RVS schap met lekbak en centreernokken, geschikt voor een drankdispensers, met daarnaast ruimte voor het plaatsen van GN-bakken welke afgedekt kunnen worden met een transparante kap. Op de geperforeerde RVS lekbak van het modulaire RVS afzetschap kunnen 1 (koffie)kopjes tegelijkertijd worden gevuld vanuit de drankdispensers.

De geïsoleerde dispensers (separaat mee te bestellen) kunnen eenvoudig worden geplaatst op de speciale centreernokken.

Model	Roestvaststalen vacuümkan (1 stuk) - voor modulaire etagère
Afmetingen	Max. hoogte inclusief drankdispensers: 470 mm
Article no.	TR50241AN
Volume	ca. 2,4 liter
	Elke dispenser voorzien van een tapkraantje



GN-Bak van Polypropyleen (PP)

Enkelwandig, wit

Modellen

TR7-411-100	GN 1/1 100 mm diep
TR7-411-150	GN 1/1 150 mm diep
TR7-411-200	GN 1/1 200 mm diep
TR7-412-100	GN 1/2 100 mm diep
TR7-412-150	GN 1/2 150 mm diep
TR7-412-200	GN 1/2 200 mm diep
TR7-413-100	GN 1/3 100 mm diep
TR7-413-150	GN 1/3 150 mm diep
TR7-413-200	GN 1/3 200 mm diep

Verp.-eenh. 1 stuk



GN-Bak van Polycarbonaat (PC)

Enkelwandig, transparant.

Modellen

TR1022207-C	GN 1/2 150 mm diep
TR1022307-C	GN 1/2 200 mm diep
TR1026107-C	GN 1/3 100 mm diep
TR1030007	GN 1/6 65 mm diep
TR1030107	GN 1/6 100 mm diep
TR1032007-C	GN 1/9 65 mm diep
TR1032107-C	GN 1/9 100 mm diep

Verp.-eenh. 1 stuk



GN-Bak van roestvast staal

Voor indeling van de lades.

Modellen

TRGN1/1-65	GN 1/1 65 mm diep
TRGN1/1-150	GN 1/1 150 mm diep
TRGN1/1-200	GN 1/1 200 mm diep
TRGN1/2-65	GN 1/2 65 mm diep
TRGN1/2-150	GN 1/2 150 mm diep
TRGN1/2-200	GN 1/2 200 mm diep
TRGN1/3-65	GN 1/3 65 mm diep
TRGN1/3-150	GN 1/3 150 mm diep
TRGN1/6-150	GN 1/6 150 mm diep

Modellen

TRGN1/1-65P	GN 1/1 geperforeerd, 65 mm diep
TRGN1/1-150P	GN 1/1 geperforeerd, 150 mm diep
TRGN1/2-100P	GN 1/2 geperforeerd, 100 mm diep
TRGN1/3-65P	GN 1/3 geperforeerd, 65 mm diep
TRGN1/3-100P	GN 1/3 geperforeerd, 100 mm diep

Verp.-eenh. 1 stuk

Temp-Classic Pro



Temp-Classic Pro

Temp-Classic Pro is een innovatief buffersysteem dat een veelzijdige maaltijdservice mogelijk maakt, of het nu in een huiselijke of gastronomische setting is. Het systeem heeft alle technieken aan boord om de verschillende maaltijdcomponenten perfect te bewaren en te regenereren in cook-chill, cook-serve of cook-freeze.

Tijdens de ontwikkeling heeft temp-rite aandacht besteed aan ergonomisch doordachte oplossingen voor veiligheid, reiniging en gebruiksgemak. De nieuw ontwikkelde besturing met Touch screen Pro maakt een eenvoudige, intuïtieve bediening mogelijk. Het voldoet aan alle vereisten voor up-to-date HACCP-monitoring en registratie.

De Temp-Classic Pro buffetwagen is beschikbaar in vier basismodellen. De Temp-Classic Pro XS bestaat uit één compartiment opgedeeld in een oven en een neutraal gedeelte. De S is uitgevoerd met één compartiment bestaande uit een oven. De Temp-Classic Pro M bestaat uit een oven en een neutraal compartiment. Het model Temp-Classic Pro L bestaat uit twee ovens. Eén of beide compartimenten kunnen optioneel uitgevoerd worden met een actieve koeling.

Het werkblad is in twee delen gescheiden en bestaat uit hittebestendig veiligheidsglas.

De verschillende basismodellen zijn onder andere uit te rusten met de volgende opties: uitgifte-etagère met LED verlichting, een dienbladenrail, een trekhaak en een afvalzakhouder. Een andere optie is om de uitneembare transfermodules te transporteren met een daarvoor speciaal ontwikkelde trolley. Zo is elke wagen volledig naar eigen keus op te bouwen.

Wielen 160 mm diameter, 2 vaste wielen en 2 zwenkwielen met rem.



Geschikt voor cook-serve

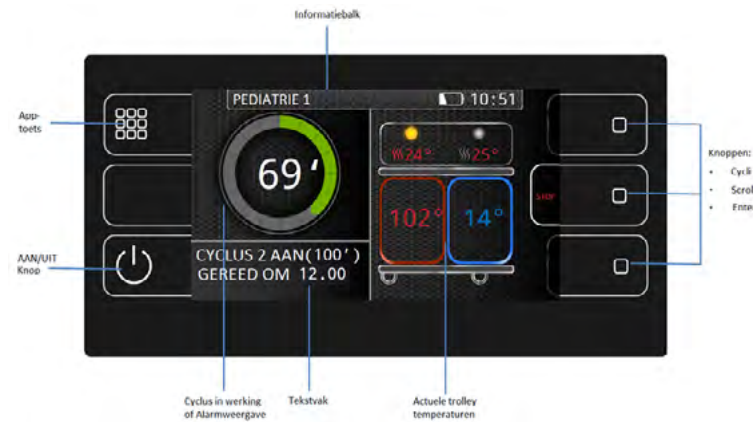


Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Brochure Temp-Classic Pro



Video Temp-Classic Pro



Touchscreen Pro

Het nieuw ontwikkelde besturingssysteem met Touchscreen Pro maakt een eenvoudige, intuïtieve bediening mogelijk. Het voldoet aan alle eisen van moderne HACCP-bewaking en documentie.

- Intuïtieve en interactieve bediening
- Grafische weergave van alle functies en eigenschappen
- Slimme apps besturen alle cycli en applicaties
- Automatische HACCP-registratie
- Gegevensoverdracht via USB-stick, Wi-Fi of LAN



Opmerking: afbeelding toont een model met uitgifte-etagère

Temp-Classice Pro S

Afmetingen

Basisafmetingen	ca. 846 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartmenten	1
----------------------	---

Capaciteit / compartiment	7 of 8
----------------------------------	--------

Aansluitwaarde	ca. 8,1 kW , 400V- 50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V- 50Hz 1P+N+E
-----------------------	--

Koelmiddel	R134A, GWP=1300
-------------------	-----------------

Gewicht	ca. 160 kg
----------------	------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Opmerking: afbeelding toont een model zonder uitgifte-etagère

Temp-Classice Pro XS

Afmetingen

Basisafmetingen	ca. 846 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartmenten	2
----------------------	---

Capaciteit / compartiment	3 of 4/2
----------------------------------	----------

Aansluitwaarde	ca. 8,1 kW , 400V- 50Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230V- 50Hz 1P+N+E
-----------------------	--

Koelmiddel	R134A, GWP=1300
-------------------	-----------------

Gewicht	ca. 160 kg
----------------	------------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------



Opmerking: afbeelding toont een model met uitgifte-etagère

Temp-Classic Pro M

Afmetingen

Basisafmetingen	ca. 1.256 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartimenten	2
-----------------------	---

Capaciteit / compartiment	7 of 8
----------------------------------	--------

Aansluitwaarde	ca. 8,1 kW , 400 V-50 Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230 V-50 Hz 1P+N+E
-----------------------	--

Koudemiddel	R134A, GWP=1300
--------------------	-----------------

Gewicht	ca. 194 kg
----------------	------------

Verp.eenh.	1 stuk
-------------------	--------



Opmerking: afbeelding toont een model met uitgifte-etagère

Temp-Classic Pro L

Afmetingen

Basisafmetingen	ca. 1.506 x 728 mm
Hoogte / met etagère	ca. 1.044 / 1.391 mm

Compartimenten	2
-----------------------	---

Capaciteit / compartiment	7 of 8
----------------------------------	--------

Aansluitwaarde	ca. 8,1 kW , 400 V-50 Hz 3P+N+E ca. 3,1 kW , 230 V-50 Hz 1P+N+E
-----------------------	--

Koudemiddel	R134A, GWP=1300
--------------------	-----------------

Gewicht	ca. 220 kg
----------------	------------

Verp.eenh.	1 stuk
-------------------	--------

Temp-Classic Pro



Temp-Classic Pro Shuttle-Systemen

De Temp-Classic Pro is met uitneembare transfermodules uitgerust. Voor het transport van deze modules zijn verschillende transportwagens beschikbaar.

Deze wagens worden dan tegen de Temp-Classic Pro buffetwagen aangeschoven, om zo in één beweging de transfermodule over te kunnen plaatsen.

De gesloten transportwagen bestaat uit een stabiel aluminiumprofiel constructie met één of twee compartimenten. De wanden en deuren zijn dubbelwandig met CFK-vrij schuim geïsoleerd. De deuren zijn voorzien van een sluitmechanisme en door middel van magneten 270° open te houden. Aan de bovenzijde zijn schuifdeksels aangebracht, ten behoeve van het doorschuiven van de transfermodules. Bij het model voor twee modules is de binnenruimte ook gescheiden.

De open transportwagen is robuust en gemakkelijk manoeuvreerbaar. Om temperatuurverlies tijdens het transport te vermijden zijn er optioneel afdekhoezen leverbaar. Deze hoezen zijn vervaardigd van isolerende kunststof en zijn gemakkelijk over de gehele transfermodule te plaatsen. Er is de keuze uit een enkele hoos en een dubbele hoos voor het bedekken van respectievelijk één en twee transfermodules.



Open trolley

Modellen	
TRM81.006-N250	Gesloten wagen, 2 transfermodules
TRM41.006-N250	Gesloten wagen, 1 transfermodule
Afmetingen	
Gesloten wagen, 1 transfermodule	ca. 555 x 745 x 1.000 mm
Gesloten wagen, 2 transfermodules	ca. 955 x 745 x 1.000 mm
Gewicht	
Gesloten wagen, 1 transfermodule	ca. 50 kg
Gesloten wagen, 2 transfermodules	ca. 55 kg
Verp.-eenh.	1 stuk

Model	
BLM21.008	Gesloten wagen, 2 transfermodules
Afmetingen	
Open wagen, 2 transfermodules	ca. 997 x 668 x 910 mm
Gewicht	
Open wagen, 2 transfermodules	ca. 40 kg
Verp.-eenh.	1 stuk



Afdekhoezen

De transportwagens zijn robuust en gemakkelijk te manoeuvreren. Om temperatuurverlies tijdens transport te vermijden zijn voor de open transportwagens optioneel isolerende afdekhoezen leverbaar.

Modellen	
TRM20.028-1/2	Single, voor 1 module
TRM20.028	Twin, voor 2 modules
Afmetingen	
Enkele versie	ca. 370 x 600 x 610 mm
Dubbele versie	ca. 780 x 600 x 610 mm
Verp.-eenh.	1 stuk



**Vers en
gezond voedsel
zorgt voor gelukkige
en tevreden
klanten!**



Actieve systemen

De actieve systemen van temp-rite zijn geschikt voor zowel Cook-Serve als Cook-Chill en Cook-Freeze (afhankelijk van de apparatuur)

Temp-Futura
Temp-Contact
Temp-Serve
Dock-Rite
Temp-Cuisine



Temp-Futura

Temp-Contact



Geschikt voor cook-serve



Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Temp-Futura en Temp-Contact

Temp-Futura en Temp-Contact kunnen gebruikt worden om maaltijden op te warmen die volgens de Cook-Serve methode bereid werden, maar zijn ook geschikt voor gerechten die volgens het Cook-Chill principe geproduceerd zijn. De actieve systemen Temp-Futura en de Temp-Contact worden gebruikt om maaltijden te regenereren. Ze zijn geschikt voor Cook-Serve, Cook-Chill en Cook-Freeze.

In het dienblad zijn uitsparingen voorzien, waardoor het porselein direct contact maakt met de verwarmingselementen, die zich onmiddellijk onder de dienbladen bevinden. Deze elementen zijn elk voorzien van het gepatenteerde ITC (Individual Thermo Control) thermostaat, die elk element separaat aanstuurt. Dankzij de thermostaat hebben de maaltijdcomponenten steeds de juiste temperatuur. Warme maaltijden worden door geïsoleerde cloches van de andere maaltijdcomponenten. De warmte blijft dus waar het zijn moet en de koude maaltijdcomponenten – en het dienblad zelf – blijven perfect koud tijdens het regeneratieproces. Een lege positie wordt niet geactiveerd. Dus Temp-Futura en Temp-Contact regelen zelf de individuele toevoer van energie naar de maaltijdcomponenten.

De besturing maakt het mogelijk de regeneratietijd te programmeren. Er kan gekozen worden voor een voorgeprogrammeerde regeneratiecyclus op drie verschillende tijdstippen voor elke dag van de week, maar er kan ook handmatig worden gestart.

De wagens zijn er in verschillende uitvoeringen, die u volledig naar eigen behoefte kunt laten aanpassen. U kunt er bijvoorbeeld voor kiezen om de regeneratie decentraal op de afdeling plaats te laten vinden of centraal in de keuken.

HACCP-module

Accu ondersteunde inbouwmodule voor de meting en registratie van de temperatuurontwikkeling tijdens, voor en na het regenereren. De module legt tevens de verrichte handelingen, zoals het openen en sluiten van deuren en het in- en uitschakelen van de netspanning vast. Alles conform de HACCP richtlijnen. De module bestaat uit een data-logger, vast geïnstalleerde temperatuurvoelers en een Bluetooth antenne. De logger werkt continue en registreert, met in te stellen tussenpozen de binnentemperatuur. Voor het uitlezen van de gegevens wordt de wagen wagen in de buurt van een ontvangststation gereden. De wagen zoekt via de Bluetooth-verbinding automatisch contact met de computer en de data wordt vervolgens verzonden.

De op de computer opgeslagen data kan vervolgens worden gebruikt in de HACCP-administratie of eventueel verder worden bewerkt voor andere toepassingen. Na het downloaden van de data zal de logger zonder onderbreking verder gaan met registreren tot aan de volgende download.

Verp.-eenh. 1 stuk

Temp-Futura TR400-Wagen

Wagen met het Temp-Futura systeem, geschikt voor gekoelde opslag, regeneratie en het verdelen van maaltijden.

De wagen is gemaakt van dubbelwandig geïsoleerd roestvast staal en voorzien van twee deuren. Door de uitstekende isolatie kunnen de wagens zonder actieve koeling functioneren. Onderaan heeft de wagen rondom een stootband, gemaakt van kunststof. De wagen is uitgerust met twee regeneratieposities per plateau, die elk door ITC-elementen gestuurd worden.

De wagen is licht in gewicht en verrijdbaar door middel van twee bok- en twee zwenkwielen met een doorsnede van 160 mm.



Modellen

TRTR400EN/GN-16	voor 16 EN of GN plateaus
TRTR400EN/GN-20	voor 20 EN of GN plateaus
TRTR400EN/GN-24	voor 24 EN of GN plateaus

Afmetingen

Basisafmetingen GN	ca. 805 x 900 mm
Basisafmetingen EN	ca. 795 x 900 mm
16 plateaus	ca. 1.230 mm
20 plateaus	ca. 1.440 mm
24 plateaus	ca. 1.650 mm

Gewicht

16 plateaus	ca. 127 kg
20 plateaus	ca. 141 kg
24 plateaus	ca. 171 kg

Aansluitwaarde

per plateau	(uitgaande van 23 en 8 cm verwarmingselement) ca. 0,18/230V aan 400V
-------------	--

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Temp-Futura Controle-Box

Touch-Screen Controle-Box voor de bediening van de Temp-Futura TR400-wagens. De regeneratie vangt ca. 40 minuten voor de begintijd van de maaltijdverdeling aan. Via de bediening wordt het regeneratieproces handmatig of volledig automatisch gestart. De regeneratietijd kan individueel worden ingesteld en naar lokale omstandigheden worden aangepast. Via een codevergrendeling wordt bediening door onbevoegden voorkomen.

Modellen

TRTIMER230T	Touch-Screen Box voor 230 V- wagens
TRTIMER400T	Touch-Screen Box voor 400 V- wagens
TRTIMER400T/D	Touch-Screen Twin-Box voor 2 wagens

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------





Temp-Contact Wagens

De Temp-Contact maaltijdistributiewagen is inzetbaar om maaltijden warm te houden en te regenereren. De wagen is verkrijgbaar met 16, 20, 24 GN- dienbladen en 40 Mini-Trays. Per niveau wordt de wagen uitgerust met individueel ITC aangestuurde verwarmingselementen.

De zijwanden zijn vervaardigd uit dubbelwandig, geïsoleerd roestvast staal met diepgetrokken dienbladgeleiders en afgeronde hoeken, hierdoor is het compartiment gemakkelijk te reinigen. Het schoonmaakwater wordt afgevoerd middels een afvoervoorziening.

De twee deuren zijn dubbelwandig geïsoleerd en vervaardigd uit esthetisch en slagvast kunststof met een roestvaststalen binnenbekleding. Ze zijn voorzien van een anti-microbiële grendel en de scharnieren. Ze hebben tevens een openingshoek van 270°, een deurvastzetter en deurdichtingen.

Boven- en frontpanelen uit roestvast staal. Gemakkelijk toegankelijke en geventileerd elektrisch compartiment met efficiënt geluidsarm actief koelsysteem (optioneel).

Aan de onderzijde bevindt zich rondom een stootbumper. Vier verticale duwbeugels voor een gemakkelijke hantering door alle gebruikers, ongeacht hun lengte.

De wagen is licht te bedienen, dankzij twee bok- en twee zwenkwielen met rem (160 mm Ø).

Elektronische besturing met HACCP & TC-Card systeem, volledig programmeerbaar. Weergave van de koude temperatuur en de tijd. Akoestische waarschuwingsalarmeren. Slaapstand en automatische startprogrammering met stand-by modus. Meting van de voedseltemperatuur. Automatische omschakeling zomer-/wintertijd.

Diverse opties zijn mogelijk om de wagen te complementeren.

Modellen

TRTeCo – 16/093	16 GN plateaus verwarmd	
TRTeCo – 20/093	20 GN plateaus verwarmd	
TRTeCo – 24/093	24 GN plateaus verwarmd	
TRTeCo – 40/090	40 Mini-Trays verwarmd	(op aanvraag)

Afmetingen

Basisafmetingen verwarmd	ca. 790 x 995 mm
Hoogte 16/20 plateaus	ca. 1.466 mm (ook voor 40 Mini-Trays)
Hoogte 24 plateaus	ca. 1.676 mm

Gewicht

16/20 plateaus	ca. 175 kg (ook voor 40 Mini-Trays)
24 plateaus	ca. 205 kg

Verp.eenh.

1 stuk

Brochure Temp-Contact



Temp-Futura

Temp-Contact



Plateaus

Plateau gemaakt van speciaal hittebestendig kunststof, geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine. Met één of twee uitsparingen (voor bord en soepkom) in het voorste gedeelte, die precies op de verwarmingselementen in de wagens passen. De uitsparingen zijn geschikt voor het plaatsen van servies voor warme componenten. Het overige gedeelte van het dienblad is vrij beschikbaar voor servies met koude componenten en dranken, maar ook voor bestek en menukaart.

Modellen

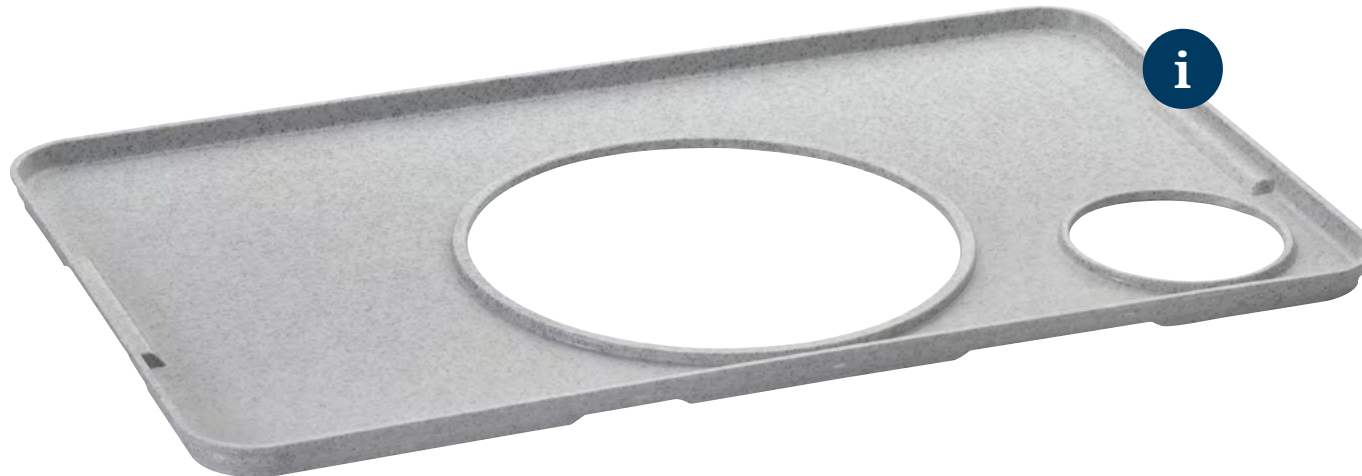
TRS716G	EN plateau, ivoor, 23/13 cm uitsparing
TRS716G-G	EN plateau, grijs, 23/13 cm uitsparing
TRS720G	GN plateau, ivoor, 23/8 cm uitsparing
TRS720G-G	GN plateau, grijs, 23/8 cm uitsparing
TRS780G-G	Mini-Tray, grijs, 23 cm uitsparing

Afmetingen

EN	<i>(hoogte als set, plateau en cloches)</i> ca. 530 x 370 x 85 mm
GN	ca. 530 x 325 x 85 mm
Mini-Tray	ca. 335 x 295 x 85 mm

Verp.eenh.

20 stuks



Aanbevolen onderdelen voor dranken, koude componenten etc.

Porselein

TRP1140ST
TRP1160ST
TRP1460ST

Kunststof deksel

TRRP4...G

Koeldeksel

TRKD4...G

Diversen

Iso-beker
Bestek
Kaarthouder

Uitsparing Ø 8 cm

Porselein

TRP320ODST/TRR100
TRP320ODST/TRW10...
TRM880-S

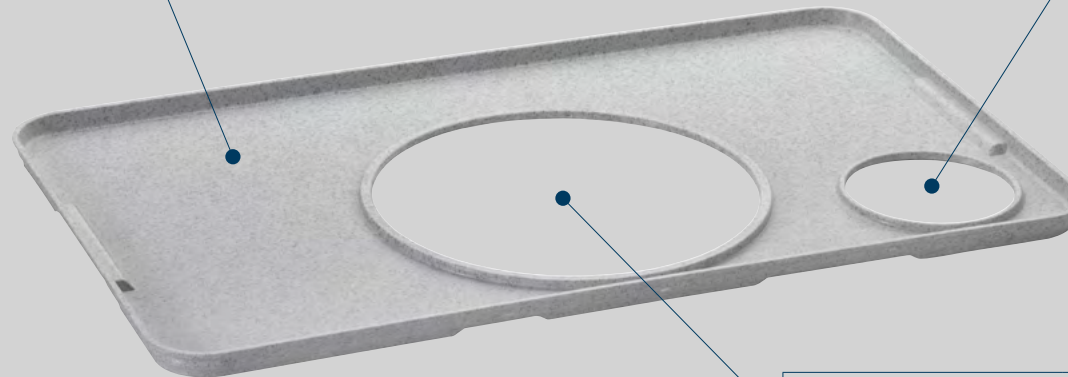
Afwasbaar kunststof

TRJ450/TRB97

Pre-soup cut-out 5" = approx. 13 cm diameter

Porcelain inserts

TRP330ST/TRW200(B)



Uitsparing Ø 13 cm

Porselein

TRP2000ST
TRP2050ST
TRP2010ST
TRP2080ST

Wegwerpservies

TRCO03001/TRDL01001

Cloches

De cloches voor borden en soepkommen zijn dubbelwandig, volledig geïsoleerd met schuim, van smaak- en geurloos kunststof en geschikt voor de vaatwasser. De cloches passen uitstekend over het serviesgoed, hetgeen temperatuur- en smaakuitwisseling voorkomt.

Model cloche voor soepkom voor uitsparing 8 cm

Model
TRT723A nachtblauw

Afmetingen Ø ca. 122 mm, 70 mm hoog

Verp.-eenh. 24 stuks

Model cloche voor soepkom voor uitsparing 13 cm

Modellen
TRT823GC nachtblauw
TRT825GC braamrood

Afmetingen Ø ca. 170 mm, 70 mm hoog

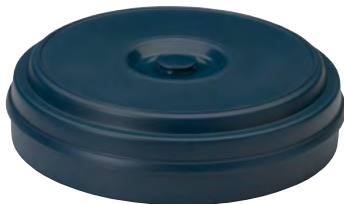
Verp.-eenh. 24 stuks

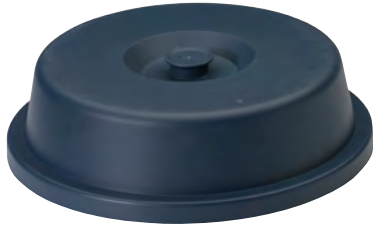
Model cloche voor schaal voor uitsparing 23 cm

Modellen
TRT813GRC nachtblauw
TRT815GRC braamrood

Afmetingen Ø ca. 265 mm, 70 mm hoog

Verp.-eenh. 12 stuks





Neutrale cloche

Niet-geïsoleerde kunststof cloche voor bij het Temp-Futura/Temp-Contact systeem. Vaatwasmachinebestendig en passend over het 23 cm bord.

Modellen

TRRP55G-DB	donkerblauw
TRRRP52G	transparant

Afmetingen

Ø ca. 241 mm, 66 mm hoog

Verp.eenh.

50 stuks



Ontbijtplateau

Dienblad behorend bij het Temp-Futura/Temp-Contact systeem. Het dienblad heeft dezelfde maatvoering als de speciale plateaus, echter zonder uitsparingen. Het totale oppervlak van het dienblad is vrij beschikbaar voor servies, drinken, bestek, menukaart en dergelijken.

Model

TRS790G	Mini-Tray, grijs
---------	------------------

Afmetingen

Mini-Tray	Ø ca. 335 x 295 mm
-----------	--------------------

Verp.eenh.

20 stuks



Temp-Serve en Dock-Rite

De Temp-Serve en Dock-Rite kunnen worden gebruikt in de modus Cook-Serve en Cook-Chill. Ze bieden een flexibele reeks opties voor het distribueren van zowel warme als koude maaltijden en maaltijdcomponenten.

Uitneembare scheidingswanden in de wagens zorgen voor een volledige scheiding van het warme en koude gedeelte, zowel met als zonder dienblad. Het dienblad schuift tussen de afzonderlijke, veerondersteunde scheidingswanden om warme en koude zones op hetzelfde dienblad te creëren. Warme en koude maaltijdcomponenten worden zo van elkaar gescheiden zonder extra inspanning van uw medewerkers.

Maaltijdcomponenten aan de warme zijde van het dienblad worden verwarmd of warm gehouden door convectieverwarming. Aan de gekoelde zijde worden koude maaltijdcomponenten op de gewenste temperatuur gehouden door actieve convectiekoeling. De nauwkeurig geregelde toevoer van warme en koude lucht zorgt ervoor dat koude maaltijdcomponenten perfect koel worden gehouden, terwijl warme maaltijdcomponenten tot precies de juiste temperatuur kunnen worden opgewarmd.

Temp-Serve trolley

Temp-Serve is een trolley die werkt met luchtconvectie voor warme temperaturen en die dus zowel geschikt is voor Cook-Chill, Cook-Freeze als Cook-Serve. Door middel van een makkelijk te bedienen LCD bedieningspaneel kunnen tijden en temperaturen geprogrammeerd worden. De trolley bestaat uit een solide, roestvaststalen frame, waarbij rekening is gehouden dat onderdelen gemakkelijk te bereiken zijn en daardoor de kosten van onderhoud laag zijn.

De zijpanelen en de bovenkant van de trolley zijn gemaakt van een bijzonder stabiele kunststof (ABS), die resistent is tegen chemicaliën en vuil. Temp-Serve is IPX5 goedgekeurd. Alle hoeken aan de binnenkant zijn afgerond om een hygiënische reiniging mogelijk te maken. De scheidingswand kan gemakkelijk en volledig verwijderd worden, net als de dienbladgeleiders en pakkingen. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken.

De trolley heeft twee deuren die tot 270° open kunnen en elkaar overlappen. Ze bevinden zich dan nog binnen de stootrand. Dit geeft de gebruiker snel en gemakkelijk toegang tot zowel de beide kanten van de trolley, alsook tot de dienbladen en alle warme en koude maaltijdcomponenten. Twee verticale duwbeugels, eveneens aangebracht binnen de stootrand, zorgen voor een veilige en gemakkelijke sturing van de trolley door medewerkers. De platte bovenkant kan gebruikt worden om spullen op te leggen en kan tot 25 kg dragen.

Modellen / Twinline

TRTS20-D	20 plateaus met koelingssysteem
TRTS24-D	24 plateaus met koelingssysteem
TRTS30-D	30 plateaus met koelingssysteem

Afmetingen

Basisafmetingen	ca. 1.048 x 790 mm
Hoogte 20/24 plateaus	ca. 1.495 mm
Hoogte 30 plateaus	ca. 1.735 mm

Gewicht

20/24 plateaus	ca. 224 kg
30 plateaus	ca. 243 kg

Verp.eenh.

1 stuk



Productafbeelding bevat extra apparatuur

Brochure Temp-Serve



Dock-Rite



Brochure Dock-Rite



Dock-Rite Station en trolley

Het Dock-Rite systeem bestaat uit een compact, mobiel docking station en een gemakkelijk manoeuvreerbare trolley, zonder techniek aan boord.

De Dock-Rite werkt met luchtconvectie voor warme en koude temperaturen en is dus zowel geschikt voor de Cook-Chill- als de Cook-Serve-systemen van temp-rite International. Het toestel is verkrijgbaar in twee uitvoeringen, van 20 tot 36 dienbladen.

De Dock-Rite is vervaardigd uit roestvast staal, compact qua afmeting en laat zich makkelijk verplaatsen en installeren. Het controlepaneel is steeds eenvoudig af te lezen, ook wanneer de trolley aangesloten is.

De Dock-Rite is gemonteerd op 4 wielen, die voorzien zijn van remmen. Ze zijn verstelbaar in hoogte, zodat oneffenheden in de vloer kunnen worden gecompenseerd. Hierdoor wordt een optimale connectie met het basisstation gegarandeerd.

Station

Model	TRDR-ST
Afmetingen	ca. 968 x 782 x 1.359 mm
Gewicht	ca. 165 kg
Aansluitwaarde	ca. 8,1 kW, 400 V (enkel koelingssysteem) ca. 10,0 kW, 400 V (dubbel koelingssysteem)
Verp.-eenh.	1 stuk

Dock-Rite trolley laag

Model	TRDR-SH24
Afmetingen	ca. 890 x 794 x 1.400 mm
Afstand dienbladen	
20 GN-/EN-plateaus	ca. 96 mm
24 GN-/EN- plateaus /36 Mini- Trays	ca. 80 mm (op aanvraag)
Gewicht	ca. 140 kg
Verp.-eenh.	1 stuk

Dock-Rite trolley hoog

Model	TRDR-SH36
Afmetingen	ca. 1.208 x 794 x 1.400 mm
Afstand dienbladen	
30 GN-plateaus	ca. 96 mm
36 GN-plateaus	ca. 80 mm
Gewicht	ca. 181 kg
Verp.-eenh.	1 stuk

Temp-Serve

Dock-Rite



Dienbladen

Plateau van speciaal hittebestendig kunststof en vaatwasmachinebestendig. Geschikt voor het plaatsen in de Temp-Serve of Dock-Rite trolley.

Geschikt voor Dock-Rite

Modellen

TRDR-GN-C001	GN / Egg-shell
TRDR-GN-C002	GN / Magic-yellow
TRDR-EN-C001	EN / Egg-shell
TRDR-EN-C002	EN / Magic-yellow
TRDR-MT-C001	Mini-Tray / Magic-yellow (op aanvraag)

Afmetingen

Gastro-Norm	ca. 530 x 325 mm
Euro-Norm	ca. 530 x 370 mm
Mini-Trays	ca. 575 x 243 mm

Verp.-eenh.

EN and GN	20 stuks
Mini-Tray	20 stuks

Geschikt voor Temp-Serve

Modellen

TRTST-C001	Egg-shell
TRTST-C002	Magic-yellow

Afmetingen

ca. 575 x 325 mm

Verp.-eenh.

20 stuks

Aangeraden servies voor de koude kant

Menu-inzetten

TRP1140ST	groot, rechte rand
TRP1160ST	klein, rechte rand
TRP1460ST	klein, hoge rand
TRP4200ST	klein, 11x8 cm, 1/4 PN

Deksel, transparant

TR7244.47	passend bij TRP1140
TR7181.47	passend bij TRP1160 en TRP1460
TRRP410ST	passend bij TRP4200ST

Koffiebeker

TRP1230UST	ca. 6,8 cm hoog
------------	-----------------



Aangeraden servies voor de warme kant

Bord

TRP1100ST	Ø ca. 23 cm, plat
TRP1120ST	Ø ca. 23 cm, 2-vaks
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm, plat
TRP1320ST	Ø ca. 26 cm, 2-vaks
TRP1220ST	Ø ca. 26 cm, 3-vaks
TRP4000ST	Ø ca. 21 cm, plat
TRP4010ST	Ø ca. 21 cm, 2-vaks
TRP4020ST	Ø ca. 21 cm, diep

Cloche, grijs-transparant

TR0570	Ø ca. 23 cm
TR0560	Ø ca. 26 cm
TRRP400ST	Ø ca. 21 cm

Eenpansgerecht-schaal

TRP1180ST	ca. 1,1 l
-----------	-----------

Bijgerechtschaal

TRP320ODST	ca. 0,2 l
------------	-----------

Deksel voor soepkom

TRW100	braamrood
TRW102B	donkerblauw

Temp-Cuisine



Temp-Cuisine

Het verschil op tafel wordt gemaakt door het uiterlijk, de consistentie, de smaak en de geur van de gerechten. Deze aspecten worden mede bepaald door de kwaliteit van het opwarmen, wat de laatste stap is voordat u de voedingswaren serveert. temp-rite heeft een gamma regeneratieovens, die geschikt zijn voor de speciale eisen van onze klanten. De geavanceerde technologie en het ontwerp zorgen voor een laag energieverbruik waarbij gebruiksvriendelijkheid, een optimale veiligheid en een eenvoudige reiniging vooropstaan.

De gaarruimte kan zo optimaal mogelijk worden gekalibreerd, zodat de convectiewarmte, de temperatuur en de vochtigheid zo optimaal mogelijk kunnen worden ingesteld voor een eindresultaat dat boven alle verwachtingen is.

Functionele eigenschappen

- De mogelijkheid de bereiding handmatig in te stellen en de recepten op te slaan biedt de kok een traditioneel gemak.
- De opwarmprogramma's kunnen worden onderverdeeld in 4 fasen, waardoor een hoge precisie van voedselregeneratie mogelijk is.
- Zelfdiagnosesysteem voor een test van alle elektrische onderdelen.
- Het condenssysteem garandeert een gezonde werkomgeving
- Automatische stop van de ventilatormotoren wanneer de deur geopend wordt.

Extra's

- USB-poort: software, HACCP-gegevens downloaden en recepten up- en downloaden
- Kerntemperatuurvoeler
- Onderstel
- GN-rooster



 Geschikt voor cook-serve

 Geschikt voor cook-chill en cook-freeze

Temp-Cuisine Compact

Compacte regeneratieoven met luchtconvector om maaltijden op te warmen die volgens het Cook-Chill principe geproduceerd zijn. Met geïntegreerde warmhoud-optie, direct stoomsysteem en automatische bevochtigingsfunctie. Vervaardigd uit roestvast staal met in hoogte verstelbare poten. Vaste wateraansluiting of optionele watertank.

Volledig gelaste regeneratieruimte met afgeronde hoeken, thermisch geïsoleerd. Uitneembare zijgeleiders en ingebouwde afvoer voor een eenvoudig reiniging. Handmatige afvoer van overtollig vocht.

Glazen deur met snel-sluiting en verlichting van de regeneratieruimte. Hoog temperatuurbestendige deurdichting. Ventilatoren stoppen automatisch bij het openen van de deur.

Simpele besturing om temperatuur, tijd en vochtigheid te regelen. Temperatuurregeling van 30°C tot 160°C.

Veiligheidsthermostaat regeneratieruimte. Signaaltoon aan het einde van de cyclus.



Model TRGRE060D

Model	TRGRE060D
Afmetingen	
Afmetingen	ca. 550 x 640 x 822 mm
Binnen	ca. 410 x 470 x 420 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 64 mm
Capaciteit	
Aantal roosters	6 GN 2/3
Max aantal borden	5 (ø max. 310 mm)
Aansluitwaarde	ca. 3.200 W, 230 V / 50 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk

Model TRGRE061D

Model	TRGRE061D
Afmetingen	
Afmetingen	ca. 800 x 680 x 822 mm
Binnen	ca. 660 x 510 x 420 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 64 mm
Capaciteit	
Aantal roosters	6 (GN 1/1 or 600 x 400)
Max aantal borden	10 (ø max. 310 mm)
Aansluitwaarde	ca. 3.200 W, 230 V / 50 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk



Temp-Cuisine

Regeneratie oven met luchtconvectie en automatische bevochtiging functie om maaltijden op te warmen die volgens de Cook-Chill of Cook-Freeze principe geproduceerd zijn. Vervaardigd uit roestvast staal met in hoogte verstelbare poten. Vaste wateraansluiting of optionele externe watertank.

Volledig gelaste regeneratieruimte met afgeronde hoeken, thermisch geïsoleerd. Handmatige afvoer van overtollig vocht.

Volledig roestvaststalen deur met snel-sluiting en verlichting van de regeneratieruimte. Hoog temperatuur bestendige deurdichting. Ventilatoren stoppen automatisch bij het openen van de deur.

Simpele besturing om temperatuur, tijd en vochtigheid te regelen. Temperatuurregeling van 30°C tot 160°C. Veiligheidsthermostaat regeneratieruimte. Signaaltoon aan het einde van de cyclus.

Model TRRRO051D

Model	TRRRO051D
Afmetingen	
Afmetingen	ca. 800 x 710 x 855 mm
Binnen	ca. 670 x 430 x 500 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 90 mm
Capaciteit	
Aantal roosters	5 (GN 1/1 or 600 x 400)
Max aantal borden	10 (Ø max. 280 mm)
Aansluitwaarde	ca. 6.200 W, 400 V / 50 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk

Model TRRRO061D

Model	TRRRO061D
Afmetingen	
Overall Afmetingen	ca. 800 x 710 x 855 mm
Cavity Afmetingen	ca. 670 x 430 x 500 mm
Tray Rails Pitch	ca. 75 mm
Capaciteit	
Aantal roosters	6 (GN 1/1 or 600 x 400)
Max aantal borden	12 (Ø max. 280 mm)
Aansluitwaarde	ca. 6.200 W, 400 V / 50 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk

Model TRRRO081D

Model	TRRRO081D
Afmetingen	
Afmetingen	ca. 800 x 710 x 1.155 mm
Binnen	ca. 670 x 430 x 800 mm
Afstand tussen de rekgeleiders	ca. 90 mm
Capaciteit	
Aantal roosters	8 (GN 1/1 or 600 x 400)
Max aantal borden	16 (Ø max. 280 mm)
Aansluitwaarde	ca. 12.500 W, 400 V / 50 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk

Model TRRRO101D

Model	TRRRO101D
Afmetingen	
Overall Afmetingen	ca. 800 x 710 x 1.155 mm
Cavity Afmetingen	ca. 670 x 430 x 800 mm
Tray Rails Pitch	ca. 75 mm
Capaciteit	
Aantal roosters	10 (GN 1/1 or 600 x 400)
Max aantal borden	20 (Ø max. 280 mm)
Aansluitwaarde	ca. 12.500 W, 400 V / 50 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk



Distributie van dranken en soepen

Op het gebied van drank- en soepverzorging, biedt temp-rite International een omvangrijk palet aan containers, bekers en schalen.

Temp-Liquid



Temp-Liquid



Temp-Liquid

Op het gebied van het serveren van drank en soep, biedt temp-rite International een omvangrijk palet aan containers, bekers en schalen. Tenzij anders beschreven zijn de meeste producten vervaardigd uit dubbelwandig, met PUR-schuim geïsoleerde kunststof, dat smaak- en geurneutraal is. Ieder product houdt zo de inhoud zeer goed warm of koud.

Nuova – Iso-beker

Dubbelwandige, met polyurethaanschuim geïsoleerde beker van kunststof met een inhoud van 0,2 liter. De beker houdt de inhoud warm of koud. Het grote handvat en de wijde opening maken het ook ouderen en mensen met een beperking mogelijk de beker makkelijk te gebruiken.

De beker heeft een zeer goed temperatuurbehoud en is vaatwasmachinebestendig. Verschillende kleuren maken het makkelijk om onderscheid te maken voor verschillende doeleinden.

Modellen

TRMC457	grijs
TRMC487	cranberry
TRMC497	nachtblauw

Afmetingen

Ø ca. 85 mm,
ca. 87 mm hoog

Verp.-eenh.

48 stuks

Wegwerpdeksel

Als toebehoren zijn verschillende dekseltjes leverbaar die zorgen voor een hygiënische afsluiting en morsen voorkomen.

Model

TRB55(X) *

Afmetingen

Ø ca. 87 mm

Material

polystyreen

Verp.-eenh.

2.000 stuks

Natu-Rite – Wegwerpdeksels van suikerriet voor geïsoleerde bekers

Geschikt voor onder andere geïsoleerde Nuova mokken, TR36 drinkmokken en geselecteerde porseleinen mokken.

Model

TRB56G

Afmetingen

Ø ca. 87 mm

Material

Suikerrietvezelmix

Verp.-eenh.

2.000 stuks

*X als plaatsvervanger voor achtervoegsel (G, P, A, etc.)



Modellen	TRB54G	deksel
	TRH03G	tuitdeksel
	TRK116	drinkdeksel
Afmetingen	Ø ca. 87 mm	
Material	polypropyleen	
Verp.-eenh.	TRB54G	50 stuks
	TRH03G	25 stuks
	TRK116	100 stuks

Drinkbeker

Beker met 0,2 liter inhoud, gemaakt van transparant kunststof, voorzien van een gestructureerd oppervlak. Niet geïsoleerd. De beker is stapelbaar en vaatwasmachinebestendig. Als toebehoren zijn dezelfde dekseltjes leverbaar als voor de iso bekertjes.



Model	TRK36
Afmetingen	Ø ca. 86 mm, ca. 86 mm hoog
Material	polycarbonate
Verp.-eenh.	80 stuks

Nuova – Iso-schaal

Dubbelwandige schalen met een inhoud van 0,15, 0,20 en 0,34 liter. Gemaakt van dubbelwandig, smaak- en geurloos kunststof, met polyurethaanschuim geïsoleerd.

Houdt de inhoud warm of koud. De schaal heeft een zeer goed temperatuurbehoud en is vaatwasmachinebestendig. Verschillende kleuren maken het makkelijk om onderscheid te maken voor verschillende doeleinden.



Modellen	TRBC487	cranberry
	TRBC488	oudroze
	TRBC497	nachtblauw
Afmetingen	Ø ca. 120 mm, ca. 72 mm hoog	
Verp.-eenh.	24 stuks	

Wegwerpdeksel

Deksel van wit polystyreen, passend op de iso-schalen.



Model	TRB71(X) *
Afmetingen	Ø ca. 127 mm
Verp.eenh.	1.000 stuks



Kunststof deksel

Kunststof deksel van polypropyleen voor 0,34 liter iso-Schaal.

Model	TRK03G
Afmetingen	Ø ca. 123 mm
Verp.eenh.	50 stuks



Geïsoleerd deksel

Geïsoleerd kunststof deksel met invallende rand, vervaardigd van polypropyleen, om de temperaturen langer te waarborgen. Bij de grote schaal is de deksel tevens geschikt in combinatie met de porseleinen soepkom TRP320OD. De deksel is vaatwasmachinebestendig (zie korf TRGW200).

Model	TRID010
Afmetingen	Ø ca. 123 mm, ca. 8 mm hoog
Verp.eenh.	50 stuks

* X als tijdelijke aanduiding voor achtervoegsel (G,P,A,etc.)



Iso-kannetjes

Dubbelwandig, met polyurethaanschuim, geïsoleerd kannetje met een inhoud van 0,3 liter. Het kannetje houdt de inhoud warm of koud. De deksel is eveneens geïsoleerd en voorkomt morsen. Het schenktuitje is zo gevormd dat zonder te morsen kan worden ingeschonken. Het grote handvat maakt dat ook ouderen of mensen met een beperking het kannetje makkelijk kunnen gebruiken. Het Iso-Kannetje heeft een zeer goed temperatuurbehoud en is vaatwasmachinebestendig (geschikte korf voor deksel zie TRGW100).

Modellen	
TRK301G	grijs/wit
TRK302G	braamrood/wit
TRK300G	vervangend deksel wit

Afmetingen	
	Ø ca. 97 mm, ca. 94 mm hoog

Verp.-eenh.	
kannetjes	6 stuks
vervangend deksel	1 stuk



Thermokan

Thermokan met een inhoud van 0,3 liter, voorzien van een hoogglans kunststof buitenzijde en afneembaar klapdeksel. De binnenzijde heeft een isolerende glazen inzet, voorzien van PUR-schuim, waardoor het niet vaatwasmachinebestendig is. Door de hoogte niet passend bij de standaard temp-rite verdeelsystemen.

Modellen	
TRK350G	creme
TRK350G-W	wit

Afmetingen	
	Ø ca. 114 mm, ca. 165 mm hoog

Verp.-eenh.	
	1 stuk

A photograph of two young girls sitting at a table eating. The girl in the foreground is wearing a blue lace dress and is focused on eating from a plate of sliced vegetables, including red bell peppers, cucumbers, and carrots. The girl in the background is wearing a blue and green patterned dress and is also eating. A glass of water is on the table. The background is softly blurred, showing a bookshelf.

**Het smaakt alsof
het vers geplukt is.
Van 's morgens
vroeg tot 's avonds
laat verse
groenten & fruit.**



Servies

Speciaal geschikt voor de temp-rite maaltijdverdeelssystemen bieden wij een omvangrijke keuze aan servies. Naast het hotelporselein is er de keuze uit glas, meermaals te gebruiken kunststof en wegwerpservies.





Porselein

Eerste keus hotelporselein, met speciale glazuurhardheid en slagvastheid. Daardoor zeer geschikt voor gebruik in bordenstapelaars en professionele afwasmachines.

Hard kwaliteitsporselein met het kwaliteitszegel 'Made in Germany' en met kwaliteitskenmerken die een duurzaam gebruik in de professionele voedselverdeling mogelijk maken:

- Snijvaste glazuur en daardoor bijzonder hygiënisch
- Gelijkmatig hoge temperatuuropslagcapaciteit – voor voedsel dat langer warm blijft op het bord
- Hoge robuustheid en oppervlaktehardheid volgens Mohs 7, voor langdurig gebruik in vaatwassers en commerciële vaatwasmachines
- Gepolijste onderzijde – zelfs voor gebruik op gevoelige oppervlakken

Bord, plat

Modellen

TRP1100ST	Ø ca. 23 cm
TRP1200ST	Ø ca. 26 cm
TRP1400ST	Ø ca. 19 cm
TRP1500ST	Ø ca. 21 cm

Verp.-eenh. 6 stuks

Bord, onderverdeeld

Modellen

TRP1120ST	Ø ca. 23 cm, 2-vaks
TRP1320ST	Ø ca. 25,5 cm, 2-vaks
TRP1220ST	Ø ca. 26 cm, 3-vaks

Verp.-eenh.

TRP1120ST	6 stuks
TRP1320ST	2 stuks
TRP1220ST	2 stuks

Bord, Superior- plat en onderverdeeld

Modellen

TRP4000ST	Superior-bord, vlak, ca. 21 x 21 cm
TRP4010ST	Superior-bord, vlak, tweedelig, ca. 21 x 21 cm
TRP4020ST	Superior-bord, diep 21 x 21 cm
TRP400ST	Deksel voor Superior-assortiment, warm-grijs, hoogte 40 mm

Verp.-eenh.

Bord	6 stuks
Deksel	1 stuk



Bijgerechtschaal vierkant, 1/4 porseleinstandaard (PN)

Model
TRP4200ST Side dish, ca. 11 x 8 cm, 37 mm in hoog

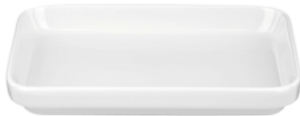
Verp.-eenh. 6 stuks



Bijgerechtschalen (1/2 porseleinstandaard)

Modellen
TRP4210ST Side dish, ca. 16 x 11 cm, 37 mm in hoog
TRP4100ST Plate, ca. 16 x 11 cm, 22 mm in hoog
TRP4110ST Set-plate, ca. 16 x 11 cm, 22 mm in hoog

Verp.-eenh. 6 stuks



Bijgerechtschalen (1/1 porseleinstandaard)

Modellen
TRP4120ST Side dish, ca. 22 x 16 cm, 38 mm in hoog
TRP4220ST Plate, ca. 22 x 16 cm, 22 mm in hoog

Verp.-eenh.
TRP4120ST 6 stuks
TRP4220ST 2 stuks



Deksel (porseleinstandaard)

Modellen
TRRP410ST voor bijgerechtschaal, melkwit, 1/4 PN, ca. 11 x 8 cm, hoogte 30 mm
TRRP411ST voor bijgerechtschaal, melkwit, 1/2 PN, ca. 16 x 11 cm, hoogte 53 mm
TRRP421ST voor bijgerechtschaal, melkwit, 1/2 PN, ca. 16 x 11 cm, hoogte 53 mm
TRRP422ST voor bijgerechtschaal, melkwit, 1/1 PN, ca. 22 x 16 cm, hoogte 56 mm

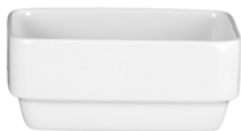
Verp.-eenh. 1 stuk



Menu-inzetten, rechte rand

Modellen
TRP1140ST ca. 176 x 111 x 37 mm
TRP1160ST ca. 114 x 87 x 36 mm

Verp.-eenh. 6 stuks



Bijgerechtschaal, hoog

Model
TRP1460ST ca. 110 x 85 x 47 mm

Verp.-eenh. 6 stuks



Menu-inzetten, vierkant

Modellen

TRP1650ST	ca. 117 x 117 mm, 38 mm hoog,
TRRL20G	bijpassend deksel opliggend,
TRRL25G	grijs bijpassend deksel opliggend, bruin

Verp.-eenh.

Trays	4 stuks
Deksels	1 stuk

Eierdop

Model

TRP1470ST	speciaal voor Temp-Rondo
-----------	--------------------------

Verp.-eenh.

12 stuks

Eenpansgerechtschalen, schuine rand

Model

TRP1180ST	Ø ca. 180 mm, 50 mm hoog
-----------	-----------------------------

Verp.-eenh.

2 stuks

Eenpansgerechtschalen, rechte rand

Modellen

TRP1280ST	ca. 0,9 l, Ø ca. 175 mm, 53 mm hoog
TRP1380ST	ca. 1,1 l, Ø 194 mm, 61 mm hoog

Verp.-eenh.

TRP1280ST	2 stuks
TRP1380ST	4 stuks

Bijpassende deksel voor eenpansgerechten

Modellen voor TRP1180ST, TRP1280ST

TRPZ20G-S	wegwerp, oversluitend
TRRP25G	wit, kunststof, oversluitend
TRRP25NG	braamrood, kunststof, binnensluitend
TRRP27NG	donkerblauw, kunststof, binnensluitend

Model voor TRP1380ST

TRW300	braamrood, kunststof, binnensluitend
--------	--------------------------------------

Verp.-eenh.

TRPZ20G-S	400 stuks
TRRP25G	50 stuks
TRRP25/27NG	50 stuks
TRW300	50 stuks



Soepkom

Modellen

TRP320ST	ca. 0,4 l Inhoud, Ø ca. 125 mm, 58 mm hoog , speciaal voor Temp-Rondo (oud)
TRP1890ST	ca. 0,25 l Inhoud, Ø ca. 100 mm, 53 mm , soepkom met oor

Verp.eenh.

TRP320ST	4 stuks
TRP1890ST	6 stuks



Stapelbare kop met schotel

Modellen

TRP1130ST	kop ca. 0,18 l Inhoud, Ø ca. 87 mm, 55 mm hoog
TRP1150ST	schotel Ø ca. 137 mm

Verp.eenh.

6 stuks



Koffiebeker

Modellen

TRP1230ST	ca. 0,3 l, Ø ca. 83 mm, 85 mm hoog
TRP1230K	„Euro-Line“ ca. 0,3 l, Ø ca. 83 mm, 85 mm hoog
TRP1230UST	ca. 0,26 l, Ø ca. 83 mm, ca. 68 mm hoog

Verp.eenh.

TRP1230ST	6 stuks
TRP1230UST	12 stuks
TRP1230K	48 stuks

MealButler porselein

Model bord

TRPMB1200	ca. 255 mm Ø, 25 mm hoog, ca. 685 gram
TR2028.01	bijpassend deksel

Ver.eenh. bord

Bord	6 stuks
Deksel	1 stuk

Model soepkom

TRPMB320	ca. 100 mm Ø, 53 mm hoog, ca. 200 ml, ca. 205 gram
TRW100	bijpassend deksel braamrood
TRW102B	bijpassend deksel lichtblauw
	bijpassend deksel azuurblauw

Verp.eenh. soepkom

Soepkom	12 stuks
Deksel	150 stuks

Meal-Butler



Temp-Futura

Temp-Contact



Temp-Futura, Temp-Contact porselein

Modellen bord passend in de ronde uitsparing Ø 23 cm

TRP2000ST	Ø ca. 23 cm, plat
TRP2050ST	Ø ca. 23 cm, onderverdeeld
TRP2010ST	Ø ca. 23 cm, ca. 30 mm diep

Verp.-eenh. 6 stuks

Eenpangerechtschaal, passend in de ronde uitsparing Ø 23 cm

Modellen

TRP2080ST	ca. 23 cm Ø, ca. 40 mm hoog, ca. 0,75 Liter Inhoud
TRRP30NG	bijpassend deksel braamrood
TRRP36NG	bijpassend deksel donkerblauw

Verp.-eenh.

Schaal	6 stuks
Deksel	50 stuks

Soepkommen

Modellen

TRP320ODST	passend in 8 cm uitsparing, Ø ca. 103 mm, ca. 53 mm hoog, ca. 0,2 liter inhoud
TRP330ST	passend in 13 cm uitsparing, Ø ca. 137 mm, ca. 39 mm hoog, ca. 0,25 liter inhoud

Modellen deksel voor TRP320ODST

TRW100	Ø ca. 100 mm, braamrood
TRW102B	Ø ca. 100 mm, donkerblauw

Modellen deksel voor TRP330ST

TRW200	Ø ca. 140 mm, braamrood
TRW200B	Ø ca. 140 mm, azuurblauw

Verp.-eenh.

TRP320ODST	6 stuks
TRP330ST	4 stuks
TRW200	150 stuks
TRW200B	150 stuks

Afdekschaaltje, passend in de 8 cm soepkomsuitsparing

Model

TRM880-S	Ø ca. 104 mm
----------	--------------

Verp.-eenh. 50 stuks

Saussschaaltje ten behoeve van regeneratie op het porseleinen bord

Model

TRM220KV-S	Ø ca. 67 mm, 42 mm hoog
------------	-------------------------

Verp.-eenh. 12 stuks



Glas servies

Servies vervaardigd van speciaal gehard glas, dat geschikt is om thermische en mechanische toepassingseisen te doorstaan. Hierdoor is het tevens geschikt voor gebruik in lowerators en vaatwasmachines. Alle delen zijn speciaal ontworpen voor het gebruik in de temp-rite systemen, waardoor de pasvorm optimaal is.

Menu-inzet

Modellen

TRA1140	groot, ca. 175 x 115 x 36 mm
TRA1160	klein, ca. 115 x 85 x 36 mm

Verp.eenh. 24 stuks

Koffiebeker

Model

TRA1230	ø ca. 79 mm, ca. 89 mm hoog
---------	-----------------------------

Verp.eenh. 12 stuks



Kunststof servies

Alle serviesdelen zijn speciaal ontworpen voor het gebruik in de temp-rite maaltijdverdeelssystemen. Hierdoor zijn ze ook geschikt voor het gebruik in professionele vaatwasmachines.

De serviesdelen beschikken over indrukwekkende producteigenschappen:

- Lange levensduur – duurzaam en zuinig
- Geschikt voor commerciële vaatwassers – hygiënisch en veilig
- Laag in gewicht – ergonomisch gunstig
- Onbreekbaar – breed scala aan toepassingen, ook in kritische gebieden

Menu-inzet, wit

Modellen

TRK75	ca. 190 x 124 x 33 mm, ca. 0,43 l
TRB48	ca. 124 x 94 x 33 mm, ca. 0,17 l

Verp.-eenh.

TRK75	24 stuks
TRB48	48 stuks

Soepkom

Modellen

TRK241	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 l, oudroze
TRK243	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 l, nachtblauw
TRK249	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 l, braamrood

TRB21A	bijpassend deksel, wegwerp, ca. 97 x 124 mm
--------	---

Verp.-eenh.

TRK24X	100	stuks
TRB21A	3.000	stuks

Soepkom voor Temp-Futura / Temp-Contact in Temp-Futura of Temp-Contact

Model

TRJ450	Ø ca. 100 mm, 38 mm hoog, ca. 0,2 l, crème
--------	--

Verp.-eenh.

100	stuks
-----	-------



Eenpansgerechtschaal voor Temp-Royal en Temp-Mediteran

Modellen

TRW1280	Ø ca. 175 mm, ca. 52 mm hoog, wit, ca. 0,9 liter inhoud
TRPZ20G-S	deksel, wit, wegwerp, oversluitend
TRRP25G	deksel, wit, kunststof, oversluitend

Verp.-eenh.

Bowls	25 stuks
TRPZ20G-S	400 stuks
TRRP25G	50 stuks



Deksels voor rechthoekige menu-inzetten

Modellen

TR7181.47	ca. 90 x 120 x 30 mm, transparant, passend bij TRP1160
TR7249.48	ca. 82 x 113 x 30 mm, transparant, passend bij TRA1160ST (niet geschikt voor compact systemen)
TR7244.47	ca. 182 x 120 x 30 mm, transparant, passend bij TRA1140ST (niet geschikt voor compact systemen)
TR7154.47	ca. 125 x 125 x 30 mm, transparant, passend bij TRP1650

Verp.-eenh.

1 stuk



Cloche voor menu-inzetten, geschikt voor Temp-Futura en Temp-Contact

Modellen passend bij 2 x TRP1160ST, 2 x TRP1460ST en TRP1140ST

TRRP46G-DB	ca. 185 x 120 x 55 mm, nachtblauw
TRRP47G	ca. 185 x 120 x 55 mm, transparant

Verp.-eenh.

100 stuks



Koeldekse

Koeldekse gevuld met koelgel. Passend op 2 x TRP1160ST, 2 x TRP1460ST en TRP1140ST. Model past over twee kleine TRP1160ST of TRP1460ST schalen of één grote TRP1140ST schaal.

Modellen

TRKD45G	ca. 190 x 125 x 90 mm, ca. 0,59 kg, oudroze
TRKD46G	ca. 190 x 125 x 90 mm, ca. 0,59 kg, lichtblauw

Verp.-eenh. 8 stuks

Cloches

Wegwerpdeksels, passend op de borden van de maaltijdverdeelsystemen. Geschikt voor gebruik in de Dock-Rite (*glasheldere versie voor koude componenten, grijze of grijs transparante versie voor warme componenten*).



Modellen passend op borden van 23 cm Ø

TR2029.02	Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoog, grijs
TR0570	Ø ca. 240 mm, ca. 40 mm hoog, grijs transparant

Modellen passend op borden van max. 25.7 cm Ø

TR2028.01	Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoog, glashelder
TR2028.02	Ø ca. 265 mm, ca. 40 mm hoog, grijs
TR2028.02H	Ø ca. 265 mm, ca. 50 mm hoog, grijs
TR0560	Ø ca. 255 mm, ca. 40 mm hoog, grijs transparant

Verp.-eenh. 1 stuk



Herbruikbaar grijs-transparant deksel voor soepkom, geschikt voor gebruik in de Dock-Rite

Model

TRV461	Ø ca. 105 mm voor TRP1890
--------	---------------------------

Verp.-eenh. 1 stuk



Deksels voor TRP3200D

Modellen

TRW100	Ø ca. 100 mm, braamrood
TRW102B	Ø ca. 100 mm, donkerblauw

Verp.-eenh. 150 stuks



Deksels voor TRP330

Modellen

TRW200	Ø ca. 140 mm, braamrood
TRW200B	Ø ca. 140 mm, azuurblauw

Verp.eenh. 150 stuks



Deksels voor TRW1280, TRP1180ST en TRP1280ST

Model

TRRP25G	Ø ca. 180 mm, wit
---------	-------------------

Verp.eenh. 50 stuks



Deksels voor TRP1180ST en TRP1280ST

Modellen

TRRP25NG	Ø ca. 180 mm, braamrood
TRRP27NG	Ø ca. 180 mm, donkerblauw

Verp.eenh. 50 stuks



Deksels voor TRP2080ST

Modellen

TRRP30NG	Ø ca. 226 mm, braamrood
TRRP36NG	Ø ca. 226 mm, donkerblauw

Verp.eenh. 50 stuks



Deksel voor gebruik met TRP1650ST

Modellen

TRRL20G	ca. 117 x 117 mm, los opliggend, grijs
TRRL25G	ca. 117 x 117 mm, los opliggend, bruin

Verp.eenh. 1 stuk



Wegwerpservies

Grote menu-inzet

Model
TRA01G ca. 101 x 165 x 27 mm,
ca. 0,43 liter, vervaardigd uit polystyreen

Verp.eenh. 1.500 stuks

Grote menu-inzet, 2-vaks

Model
TRA02G ca. 101 x 165 x 27 mm, ca. 0,23/0,12 l,
vervaardigd uit polystyreen

Verp.eenh. 1.500 stuks

Kleine menu-inzet

Model
TRA05G ca. 72 x 102 x 26 mm,
ca. 0,2 liter, vervaardigd uit polystyreen

Verp.eenh. 3.000 stuks





Bijgerecht inzet

Model	TRA09A	ca. 96 x 86 x 26 mm, ca. 0,12 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	6.000 stuks	

Sapbeker

Model	TRA87G-S	Ø ca. 69 mm, ca. 60 mm hoog, ca. 0,12 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks	

Sausbeker

Model	TRA88G-S	Ø ca. 69 mm, ca. 45 mm hoog, ca. 0,08 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks	

Deksel voor TRA87G-S en TRA88G-S

Model	TRB38G-S	Ø ca. 73 mm, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks	

Papschaal

Model	TRB27G	ca. 96 x 122 x 43 mm, ca. 0,25 Liter, vervaardigd uit polypropyleen
Verp.-eenh.	700 stuks	

Deksel vervaardigd uit polystyreen

Model	TRB21G	ca. 97 x 124 mm, passend bij TRB27G
Verp.-eenh.	700 stuks	

Eenpansgerechtschaal

Model	TRB11	ca. 108 x 173 x 40 mm, ca. 0,4 liter, vervaardigd uit polystyreen
Verp.-eenh.	1.000 stuks	



Eenpansgerechtschaal vervaardigd uit polystyreen

Model	
TRE10G	ca. 106 x 142 x 54 mm, ca. 0,5 l

Verp.-eenh.	550 stuks
--------------------	-----------

Deksel vervaardigd uit polystyreen,

Modellen	
TRC08	ca. 114 x 177 mm, passend bij TRB11
TRE15G	ca. 108 x 146 mm, passend bij TRE10G

Verp.-eenh.	
TRC08	1.000 stuks
TRE15G	1.100 stuks

Deksel voor Iso-bekers en TRK36

Model	
TRB55X *	Ø ca. 87 mm, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.	2.000 stuks
--------------------	-------------

Deksel voor Iso-schalen 0,34 l

Model	
TRB71X *	Ø ca. 127 mm, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.	1.000 stuks
--------------------	-------------

Deksel voor eenpansgerechtschalen TRP1180ST en TRP1280ST

Model	
TRPZ20G-S	Ø ca. 179 mm, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.	400 stuks
--------------------	-----------

Eierdopje

Model	
TRA17G	Ø ca. 69 mm, 30 mm hoog, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.	5.000 stuks
--------------------	-------------

Eier-/theelepels

Model	
TRBS01G	ca. 120 mm lang, vervaardigd uit polystyreen

Verp.-eenh.	2.000 stuks
--------------------	-------------

*X als tijdelijke aanduiding voor achtervoegsel (G,P,A,etc.)

Meal-Butler**MealButler wegwerpservies**

Schalen zijn gemaakt van speciaal hittebestendig plastic en hebben een hittebestendige rand.

Model bord

TRKB01	Ø ca. 220 mm, ca. 45 mm hoog, ca. 0,75 l
--------	---

Model soepkom

TRKK01	Ø ca. 125 mm, ca. 45 mm hoog, ca. 0,25 l
--------	---

Verp.-eenh.

TRKB01	186 stuks
TRKK01	728 stuks

Temp-Futura**Temp-Contact****Halve maanbord**

Hittebestendig halve maanbord, geschikt voor het gebruik met de speciale draagring, waarin twee borden passen.

Model draagring (vervaardigd uit kunststof)

TRCO03001	Ø ca. 232 mm
-----------	--------------

Model halve maanbord (wegwerpkunststof)

TRDL01001	ca. 232 x 116 x 35 mm
-----------	-----------------------

Verp.-eenh.

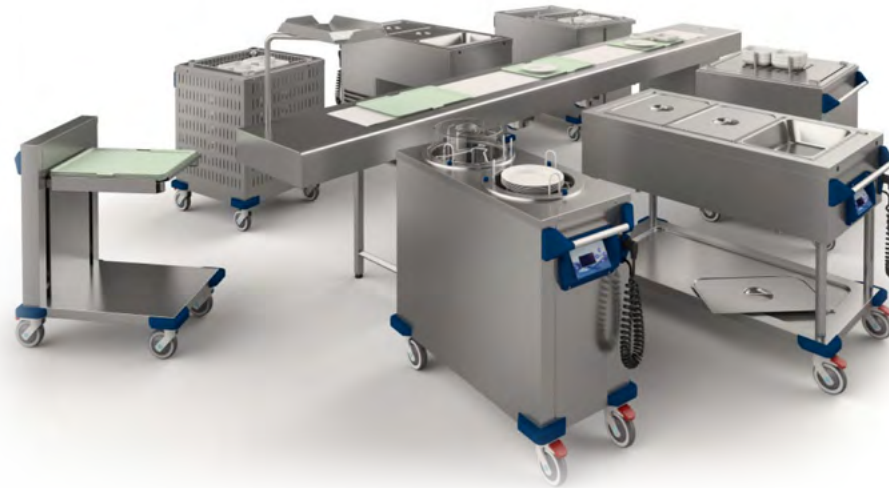
TRCO03001	1 stuk
TRDL01001	456 stuks



Apparaten voor de maaltijdverdeling

Speciaal voor de optimalisering van de complete maaltijdorganisatie biedt temp-rite International aanvullende randapparatuur. De inzet van de juiste randapparatuur draagt bij aan een hygiënisch verantwoord en soepel lopend transport. Hierdoor worden de starttemperaturen bij de portionering zeker gesteld. Alle systeemdelen zijn hygiënisch te reinigen en is er rekening gehouden met ergonomie en de laatste HACCP-normen.





Portioneerband

Roestvaststalen constructie. De aandrijving en besturing zijn aan het uiteinde van de band in een goed toegankelijke, roestvaststalen motorunit ondergebracht. Voorzien van een opvangbak die eventuele vuilophopingen opvangt.

Het dienblad kan worden getransporteerd met behulp van een transportband van polyethaan bekleed met wit PVC of middels gebruik van ronde koorden. Zowel de band als de koorden zijn vochtbestendig en gecertificeerd voor voedselcontact. De aandrijving is traploos regelbaar tussen 4 en 16 m/min.

De elektrische bediening bestaat uit een hoofdschakelaar, een stopschakelaar aan het uiteinde van de band en een snelheidsregelaar. Optioneel zijn stopcontacten, optische eindschakelaars, extra aan/uit-knoppen en noodschakelaars, inklapbare plateaus en stootbeschermingsprofielen of mobiele uitvoeringen verkrijgbaar.

Model	TRG0100
Afmetingen	
Werkhoogte	ca. 900 mm, in hoogte verstelbaar +/- 20 mm
Tafelbreedte	ca. 500 mm
Bandbreedte	ca. 300 mm of afstand tussen koorden ca. 250 mm
Tafellengte in verdelingen van steeds 1 m	transportband tussen 3 m en 10 m koordenband tussen 3 m en 9 m
Aansluitwaarde aandrijving	ca. 0,37 kW, 400 V
Verp.-eenh.	1 stuk



Geschikt voor cook-serve



Geschikt voor cook-chill en cook-freeze



Onverwarmde bordenlowerator

Onverwarmde bordenstapelaar, met of zonder koelsleuven. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. Twee vierkante, uitneembare bordenschachten voor ronde borden Ø 180-330 mm of vierkante borden 280 x 280 mm. Flexibel, gereedschapsloos aan te passen naar verschillende bordafmetingen en -vormen. De balansenveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om op de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Uiterst vlak en kantel veilig stapelplatform. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Vrijrijbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125mm, gemaakt van kunststof.

Modellen

TRG2300BC	gesloten
TRG2250BC	met koelsleuven

Afmetingen ca. 520 x 1030 x 990 mm

Capaciteit ca. 160 borden, afhankelijk van de stapelhoogte, of 160 kg

Gewicht ca. 56 kg

Verp.-eenh. 1 stuk



Verwarmde bordenlowerator

Statisch of dynamisch verwarmde bordenstapelaar. Volledig vervaardigd uit roestvast staal en met dubbelwandige geïsoleerde trolley-behuizing. Grote, vierkante bordenschachten voor een hoge flexibiliteit bij het plaatsen van verschillende bordafmetingen en -vormen, Ø 180 - 330 mm, vierkant 280 x 280 mm. ECO-stand voor energiezuinige verwarming en het op temperatuur houden van het servies van >/=60°C (statisch verwarmde versie). Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250cm, roestvaststalen verwarmingselement. Inbegrepen bij de levering: PC-deksel, ophanghaak voor deksel. Vrijrijbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Statisch verwarmd, handmatige regeling

Model	TRG2304EBC
Afmetingen	ca. 520 x 1030 x 1076 mm (inclusief bordengeleiders)
Capaciteit	ca. 160 borden, afhankelijk van de stapelhoogte, of 160 kg
Nettogewicht	ca. 60 kg
Aansluitwaarde	ca. 1,2 kW (statisch verwarmd), 220-240 V 50-60 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk

Dynamisch verwarmd, handmatige regeling

Model	TRG2314BC
Afmetingen	ca. 520 x 1030 x 1114 mm (inclusief bordengeleiders)
Capaciteit	ca. 160 borden, afhankelijk van de stapelhoogte, of 160 kg
Nettogewicht	ca. 76 kg
Aansluitwaarde	ca. 1,5 kW (dynamische verwarming), 220-240 V 50-60 Hz
Verp.-eenh.	1 stuk



Lowerator voor warmtepellets

Roestvaststalen lowerator voor de verwarming van warmtepellets of warmteschijven tot 130°C. Geschikt voor de roestvast stalen warmte schijf TRHD25SN. Robuuste constructie met twee dubbelwandig geïsoleerde deksels. Een duwbeugel met geïntegreerde stoot-hoeken beschermt u tegen verwondingen aan uw handen en tegen beschadigingen aan de wagen. Schokbescherming door middel van vier hoekbeschermers onderaan. Handgrepen en hoekbeschermers van hoogwaardig, schokbestendig kunststof. Het variabel instelbare trekveersysteem van rvs zorgt ervoor dat de uitgavehoogte bij verschillende gewichten gelijk blijft.

In-/uitschakelaar met geïntegreerde displayfunctie "Apparaat klaar voor gebruik". Aansluiting van voren met een flexibele, vormbestendige spiraalkabel die tot 2,5 meter kan worden uitgetrokken, met haakse stekker en blinde contactdoos.

Het apparaat is rondom thermisch geïsoleerd. De isolatieplaten zijn niet brandbaar, chemisch neutraal, vochtbestendig en zonder enig gezondheidsrisico. Snelle en grondige reiniging van de stapelschacht vanaf boven.

Corrosiebestendige en onderhoudsvrije kunststof wielen overeenkomstig DIN 18867-8. Twee zwenkwielen met en twee zwenkwielen zonder vastzetrem. Diameter wiel 125 mm .

Modellen

TRG2324-R	voor warmtepellets TRIH05-S
TRG2324-HD	voor warmteschijven TRHD25SN

Afmetingen

ca. 1.005 x 508 x 963 mm
ca. 2 x 50 verwarmingsinlays TRIH05-S (TRG2324-R)

Capaciteit

ca. 2 x 80 warmteschijven TRHD25SN (TRG2324-HD)

Nettogewicht

ca. 70 kg

Aansluitwaarde

ca. 3,2 kW, 230 V wisselstroom

Verp.-eenh.

1 stuk



Onverwarmde korvenlowerator

Onverwarmde korvenstapelaar, met of zonder koelsleuven voor 500 x 500 mm of 650 x 530 mm korven. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. De gesloten constructie beschermt de korven tegen verschuiven. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgavehoogte in te stellen. Manden kunnen volledig worden verwijderd, hetgeen het reinigen aanzienlijk vereenvoudigt. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier robuuste stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen.

Modellen

TRG2207BC	gesloten, korf 500 x 500 mm
TRG2207KSBC	met koelsleuven, korf 500 x 500 mm
TRG2315BC	gesloten, korf 650 x 530 mm

Afmetingen

korf 500 x 500 mm	ca. 700 x 911 x 745 mm
korf 650 x 530 mm	ca. 700 x 911 x 885 mm

Capaciteit

6 korven a 115 mm of 9 korven a 75 mm, stapelhoogte inclusief stolpdeksel 680 mm, 540 mm zonder stolpdeksel

Nettogewicht

Basket 500 x 500 mm	ca. 43 kg
Basket 650 x 530 mm	ca. 48 kg

Verp.-eenh.

1 stuk

Verwarmde korvenlowerator



Verwarmde korvenstapelaar met dynamische verwarming, waarin de korven op een platform worden geplaatst. Flexibel, gereedschapsloos aan te passen aan verschillende afmetingen, gewichten en vormen. Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. De constructie en de basisuitrusting komen overeen met de neutrale korvendispenser. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250 cm. Inbegrepen bij de levering: stolpdeksel gemaakt van polycarbonaat en de bijhorende ophanghaak.

Modellen

TRG2216BC	Korf 500 x 500 mm
TRG2316BC	Korf 650 x 530 mm

Afmetingen

korf 500 x 500 mm	ca. 700 x 911 x 885 mm
korf 650 x 530 mm	ca. 700 x 911 x 1025 mm

Capaciteit

6 korven a 115 mm of 9 korven a 75 mm. Stapelhoogte met stolpdeksel 680 mm, 540 mm zonder stolpdeksel

Nettogewicht

korf 500 x 500 mm	ca. 70 kg
korf 650 x 530 mm	ca. 75 kg

Aansluitwaarde

ca. 1,8 kW, 220-240 V 50-60 Hz

Verp.-eenh.

1 stuk

Gesloten universele serviesgoedlowerator



Gesloten stapelaar voor het transporteren van universeel porseleinen serviesgoed uit het MODUL-assortiment. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal met een volledig omsluitende buitenmantel, waarbinnen het serviesgoed in stapels wordt vastgehouden door met kunststof beklede verticale geleiders. Handmatig verstelbare trekveren garanderen een constante uitgiftehoogte. Stevige hoekbumpers en ergonomisch ontworpen duwbeugels beschermen zowel de gebruiker als de serviesdispenser. Voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. Wioldiameter: 125 mm.

Model

TRG2210P 552 x 748 x 923 mm, dispenser voor MODUL serviesgoed volgens porseleinstandaard (PN)

Capaciteit

max. 608 schalen PN-1/4

Nettogewicht

39 kg

Verp.-eenh.

1 stuk

Model

TRG2210D 552 x 748 x 923 mm, dispenser voor MODUL-deksels volgens de porseleinstandaard (PN)

Nettogewicht

39 kg

Verp.-eenh.

1 stuk



Gekoelde korvenlowerator

Gekoelde korvenstapelaar, geheel vervaardigd uit RVS. Koeling (2°C tot 15°C) geschiedt door middel van circulerende lucht. De dispenser is geschikt voor korven van 500 x 500 mm.

De korven worden op een platform geplaatst. Het ontwerp van het apparaat voorkomt dat de korven in de dispenser gaan schuiven.

Door de trekveren in of uit te haken kan de veerspanning worden geregeld om een constante uitgiftehoogte te garanderen.

De dispenser is voorzien van een spiraalsnoer met schokbestendige stekker en is voorzien van een blind stopcontact. De binnentemperatuur is traploos regelbaar.

Een kunststof deksel vermindert het koudeverlies en beschermt het serviesgoed in de dispenser tegen stof en vuil.

Stevige hoekbumpers en ergonomisch ontworpen duwbeugels beschermen de gebruiker én de dispenser unit. Voorzien van 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem. Wieldiameter 125 mm.

Model	TRG2208BC	ca. 1.313 x 790 x 1.080 mm
Capaciteit	basiskorf plus acht korven van 75 mm hoog of plus vijf korven van 115 mm hoog, respectievelijk ca. 150 kg	
Gewicht	ca. 117 kg	
Koudemiddel	R290a	
Verp.-eenh.	1 stuk	



Bainmarie met drie bakken

Voedseluitgiftewagen met drie bakken, elke bak is geschikt voor GN inzetbakjes tot 1/1 met een diepte van 200mm. Volledig gemaakt van roestvast staal.

De naadloos gelaste, diepgetrokken warmhoudbakken kunnen afzonderlijk nat of droog verwarmd en geregeld worden. Het nummer van de bak is in reliëf in het deksel aangebracht. De bakken zijn aan de onderzijde voorzien van een aftapkraan, die beveiligd is tegen onbedoeld openen.

De temperatuur is instelbaar van 30°C tot 95°C. Spat- en straalwaterdicht (IPX 5)

Model	TRG0230BC	Voedseluitgiftewagen 3 bakken
Afmetingen	ca. 1276 x 714 x 933 mm	
Capaciteit	3 x GN 1/1	
Nettogewicht	44 kg	
Aansluitwaarde	Waterverwarming ca. 3 x 0,65 kW, 230 V Droge verwarming ca. 3 x 0,7 kW, 230 V	
Verp.-eenh.	1 stuk	



Bainmarie, gekoeld

Gekoelde voedseluitgiftewagen met circulatielucht (0°C-10°C), met één GN 3/1-bak. Geschikt voor GN-bakken van 200 mm diep. De voedseluitgiftewagen is volledig gemaakt van RVS 18/10. De roestvaststalen bak is afneembaar en geschikt voor het koelen van voedsel van 2°C tot 15°C. De temperatuur kan in graden worden aangepast.

De spiraalkabel met dummysstekker bevindt zich rechts onder aan de lange zijde. Met ergonomische duwbeugel. Vier solide hoekprofielen beschermen het apparaat tegen beschadiging. Verrijdbaar door middel van 2 zwenkwielen en 2 zwenkwielen met rem van polyurethaan, Ø 125mm.

Model	TRG0235BC – voedseluitgiftewagen, gekoeld	
Afmetingen	ca. 1276 x 714 x 933 mm	
Capaciteit	GN 3/1	
Netto gewicht	ca. 118 kg	
Aansluitwaarde	ca. 0,5 kW, 230 V	
Koudemiddel	ca. 180 gr R134A (CFC-vrij)	
Omgevings-temperatuur	ca. 10-43°C	
Geluidsniveau	ca. 55 dB(A)	
Verp.-eenh.	1 stuk	



Onverwarmde, universele serviesgoedlowerator

Onverwarmde universele serviesgoedstapelaar, met of zonder koelsleuven. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. De verschillende soorten serviesgoed worden op hun plaats gehouden door zes variabel instelbare kunststof geleidingsstangen. Kantel veilig stapelplatform 590 x 290 mm. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de juiste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wielØ 125 mm, gemaakt van kunststof.

Modellen	TRG2317BC	gesloten
	TRG2318BC	met koelsleuven
Afmetingen	ca. 520 x 944 x 740 mm	ca. 520 x 944 x 775 (met koelsleuven)
Capaciteit	max. 200 kg, afhankelijk van het type servies	
Stacking Hoogte	680 mm (met deksel)	
Nettogewicht	ca. 48,5 kg	ca. 46 kg (met koelsleuven)
Verp.-eenh.	1 stuk	



Onverwarmde platformlowerator

Onverwarmde platformstapelaar met kantel veilig stapelplatform van hoogwaardig roestvast staal. De balansveren kunnen eenvoudig worden ingehaakt of losgemaakt om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Modellen	TRG2305BC	gesloten
	TRG2305KSBC	met koelsleuven
Afmetingen	ca. 700 x 911 x 805 mm	
Capaciteit	max. 200 kg	
Stacking Hoogte	680 mm (met deksel)	
Gewicht	ca. 58 kg	
Verp.-eenh.	1 stuk	



Verwarmde, universele platformlowerator

Verwarmde universele / platformstapelaar met circulatieluchtverwarming en poedergecoate binnenbekleding. Uiterst vlak, kiepveilig stapelplatform. Eenvoudig inhaken of losmaken van de balansveren om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Traploze temperatuurregeling van 30°C tot 110°C. Spiraalkabel uittrekbaar tot 250 cm. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen het apparaat tegen beschadigingen. Vrijrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof. Inbegrepen bij de levering: stolpdeksel gemaakt van polycarbonaat en de bijhorende ophanghaak.

Modellen

TRG2319BC	Universele stapelaar, verwarmd
TRG2215BC	Platformstapelaar, verwarmd

Afmetingen

Universele stapelaar	ca. 520 x 944 x 885 mm
Platformstapelaar	ca. 700 x 911 x 945 mm

Capaciteit

max. 200 kg,
afhankelijk van het type servies

Stacking Hoogte

680 mm (met deksel)

Nettogewicht

Universele stapelaar	68,5 kg
Platformstapelaar	ca. 85 kg

Aansluitwaarde

ca. 1,8 kW, 220-240 V 50-60 Hz

Verp.-eenh.

1 stuk



Korvenlowerator

Open korvenstapelaar. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. Het stapelplatform (ook van roestvast staal) is kantelveilig en heeft opstaande randen om te voorkomen dat de korven tijdens het transport wegglijden. Ontworpen voor gebruik naast transportbanden. De balansveren zijn eenvoudig in te haken en te verwijderen zodat de uitgiftehoogte in een handomdraai kan worden aangepast. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Vrijrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Model TRG0610BC

Afmetingen ca. 550 x 900 x 810 mm

Capaciteit 6 korven à 115 mm of
9 korven à 75 mm

Nettogewicht ca. 33 kg



Verp.-eenh. 1 stuk



Dienbladenstapelaar

Open dienbladenstapelaar, verkrijgbaar met of zonder zijgeleiders. Gemaakt van hoogwaardig roestvast staal. De stapelaar is geschikt voor GN en EN dienbladen en heeft een roestvaststalen platform met verhoogde randen om te voorkomen dat de dienbladen eraf glijden. Ontworpen voor gebruik naast transportbanden. Afhankelijk van de uitvoering worden de dienbladen in de lengte (met duwstang parallel aan de smalle zijde van het dienblad) of dwars gestapeld. Kantel veilig stapelplatform. Eenvoudig inhaken of losmaken van de balansen om de gewenste uitgiftehoogte in te stellen. Met ergonomisch gevormde roestvaststalen duwbeugel. Vier solide stoothoeken beschermen tegen beschadiging van het apparaat. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, wiel Ø 125 mm, gemaakt van kunststof.

Modellen

TRG0620BC	open uitvoering zonder zijgeleiding (lengterichting)
TRG2320BC	open uitvoering zonder zijgeleiding (breedterichting)
TRG2321BC	open uitvoering met zijgeleiding (lengterichting)

Afmetingen

platformafmeting	ca. 550 x 900 x 810 mm
	ca. 530 x 370 mm
Capaciteit	100 plateaus

Capaciteit

open uitvoering zonder zijgeleiding (lengterichting)	ca. 35 Kg
open uitvoering zonder zijgeleiding (breedterichting)	ca. 31,5 Kg
open uitvoering met zijgeleiding (lengterichting)	ca. 35 Kg

Verp.-eenh. 1 stuk

Portioneerwagen

Portioneerwagen geschikt voor 1/1 GN-bakken. Voorzien van een opstand met 3 x 1/1 GN ruimte. Te gebruiken voor de uitgifte van koude componenten, maar ook voor bijvoorbeeld bestek en mono-packs. De wagen bestaat uit een constructie van roestvast staal in vierkantsbuis, met vastgelaste geleiders en omgekrulde randen aan het einde. Voorzien van bumpers en verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen van 125 mm, waarvan twee met rem.



Model	TRG0480A
--------------	----------

Afmetingen	ca. 1.165 x 799 x 880 / 1.110 mm
-------------------	----------------------------------

Capaciteit	30 GN 1/1 bak - 65 mm
-------------------	-----------------------

Draagkracht	ca. 150 kg
--------------------	------------

Nettogewicht	ca. 34 kg
---------------------	-----------



Verp.-eenh. 1 stuk

Bordenwagen

Bordenwagen geheel uit hoogwaardig roestvast staal. Robuuste constructie uit buizen Ø 25 mm, waartussen achteroverhellend een vlak blad is ingelast. Geschikt voor opslag en transport van borden en deksels.

Standaard voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø 125 mm. Voorzien van vier stootrollen van een elastische kunststof, die eventueel gemakkelijk kunnen worden vervangen na demontage van de wielen.

Modellen

TRG2640	eenzijdig beaadbaar
TRG2680H	tweezijdig beaadbaar

Afmetingen

eenzijdig beaadbaar	ca. 995 x 485 x 766 mm, minimale afpakhogte 248 mm
---------------------	--

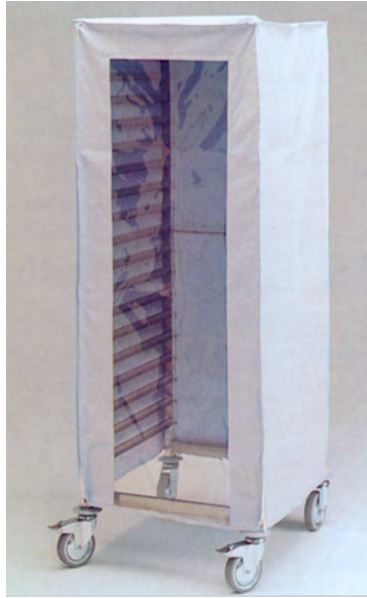
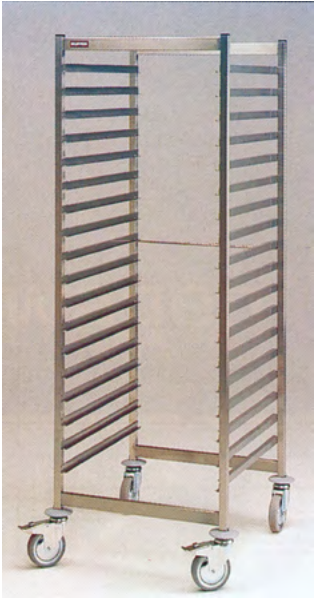
tweezijdig beaadbaar	ca. 995 x 795 x 951 mm, minimale afpakhogte 433 mm
----------------------	--

Capaciteit

eenzijdig beaadbaar	ca. 80 stuks koeldeksel of ca. 128 stuks 23 cm cloches of ca. 90 stuks 26 cm cloche
---------------------	---

tweezijdig beaadbaar	ca. 160 stuks koeldeksel of ca. 256 stuks 23 cm cloches of ca. 180 stuks 26 cm cloches
----------------------	--

Verp.-eenh. 1 stuk



Dienbladenwagen Gastro-Norm (GN)

Roestvaststalen wagen voor transport en opslag van 1/1 GN dienbladen. De wagen bestaat uit een stabiele constructie van vierkante buizen met dwarsverbindingen, met aan de uiteinden omhoog gebogen haakse geleiders. Voorzien van stootranden. Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen met Ø 125 mm, waarvan twee met rem. Bijbehorende hoos voor extern transport, vervaardigd van levensmiddelenleucht en antistatisch kunststof.

Modellen	TRG0400 TRG0400A	mobile dienbladenwagen bescherenhoos
Afmetingen	ca. 664 x 744 x 1.667 mm	
Afstand tussen de leggers	ca. 75 mm	
Capaciteit	36 GN 1/1 plateaus	
Nettogewicht	ca. 25 kg	
Verp.-eenh.	1 stuk	



Regaalwagen

Trolley met regalen voor transport en opslag van eutectische platen in de koelcel. Roestvaststalen uitvoering, regaalafstand 58 mm. De platen kunnen zowel in de lengte als dwars worden geplaatst. De trolley heeft 4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, Ø 125 mm.

Modellen	TRRWR-EP23 TRRWR-EP46	464 x 619 x 1675 mm, RVS regaalwagen voor 23 eutectische platen 668 x 739 x 1675 mm, RVS regaalwagen voor 46 eutectische platen
Capaciteit	23 eutectische platen, in de lengte geplaatst 46 eutectische platen, dwars geplaatst	
Nettogewicht	31 kg 39 kg	



Illustratie wijkt af

Verp.eenh.	1 stuk
-------------------	--------

Korf

Bekerkorf

Kunststof korf voor bijvoorbeeld Iso-bekers en Iso-schalen. Voorzien van draaggrepen in de rand.

Model	TRG0700
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 140 mm
Capaciteit	ca. 25 Iso-bekers
Verp.eenh.	1 stuk

Draadkorf met onderverdeling

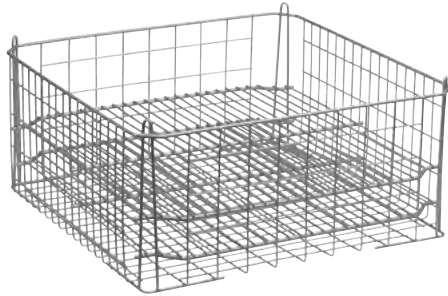
Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. Geschikt voor deksels TRRP25G / TRRP26G of koude schijven TRCD10G.

Model	TRG0835-CNS
Capaciteit	ca. 48 stuks
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 190 mm
Verp.eenh.	1 stuk

Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. Geschikt voor deksels TRW200, TRW200B en TRID010.

Model	TRGW200-CNS
Capaciteit	ca. 66 deksels
Afmetingen	ca. 500 x 500 x 142 mm
Verp.eenh.	1 stuk



Illustratie wijkt af



Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. De korf is gemaakt van fijnmazig roestvast staal draad. Geschikt voor deksels TRRL30G, TRRP30NG, TRN35NG of TRHD20G.

Modellen

TRG0836-CNS deksels of schijven
TRG0836HD-CNS warme schijven

Afmetingen

ca. 500 x 500 x 245 mm (TRG0836)
ca. 500 x 500 x 214 mm (TRG0836HD)

Capaciteit

44 deksels (TRG0836)
54 schijven TRHD20G (TRG0836HD)

Verp.-eenh.

1 stuk

Draadkorf met onderverdeling

Fijnmazige draadkorf vervaardigd van roestvast staal, voorzien van een hittebestendige kunststof laag. De korf is gemaakt van fijnmazig roestvast staal draad. Geschikt voor deksels TRW100, TRW100B, TRW101B en TRK300G.

Model

TRGW100-CNS

Afmetingen

ca. 500 x 500 x 111 mm

Capaciteit

ca. 96 deksels

Verp.-eenh.

1 stuk

Afwaskorf

Korf van kunststof voor het reinigen van de systeemdelen in vaatwasmachines. Omhoogstaande vingers houden de delen tegen. De korf is aan één kant open.

Model

TRG0850

Afmetingen

ca. 500 x 500 mm

Capaciteit

5 deksels of 9 plateaus

Verp.-eenh.

1 stuk

Cool-Rite



Cool-Rite Koelkast met luchtgordijn

Koelkast met luchtgordijn om de juiste lage temperaturen te garanderen voor het portioneren van koude maaltijdcomponenten. Met geopende deur wordt er een luchtgordijn gevormd, waardoor de koude lucht binnen blijft.

Binnenin blijft het zeker 5°C voor minimaal 45 minuten.

Aan de binnenzijde zijn 9 paar schuin geplaatste regalen aangebracht, waardoor er ruimte is voor 18 1/1 GN dienbladen.

De Cool-Rite is verrijdbaar op 2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, van 125 mm Ø.

Model	TRCR45G
Afmetingen	ca. 900 x 1.000 x 1.956 mm
Temperatuurbereik	0 tot 10°C
Capaciteit	ca. 380 l brutto, ca. 340 l netto
Nettogewicht	ca. 230 kg
Aansluitwaarde	780 W, 230 V / 50 Hz
Klimaat classificatie	4
Verp.-eenh.	1 stuk



Systeemopslagwagen

Roestvaststalen opslagwagen voor geïsoleerde systeemdelen, bestaande uit twee gebogen staanders die met elkaar verbonden zijn door vier vastgelaste schappen. De schappen bestaan uit twee aan de buitenkant liggende verbindingen die door middel van draden met elkaar verbonden zijn.

De wagen is verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, Ø 125 mm, waarvan twee met rem.

Model	TRG1700
Afmetingen	ca. 1.275 x 575 x 1.792 mm
Afstand tussen de pschappen	ca. 400 mm (<i>netto afstand</i>)
Capaciteit	ca. 80 deksels of ca. 90 plateaus
Nettogewicht	ca. 39 kg
Belasting	ca. 200 kg (<i>gelijkmatig verdeeld</i>)
Verp.-eenh.	1 stuk

Systeemopslagwagen voor clochesystemen

Roestvast stalen opslagwagen. Geschikt voor alle verschillende clochesystemen en andere ronde deksels of onderborden. Bestaande uit twee gebogen staanders die met elkaar verbonden zijn door vier vastgelaste schappen. De schappen bestaan uit twee aan de buitenkant liggende verbindingen die door middel van draden met elkaar verbonden zijn.

De wagen is verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, Ø 125 mm, waarvan twee met rem.

Model	TRG1750
Afmetingen	ca. 1.275 x 615 x 1.792 mm
Afstand tussen de schappen	ca. 355 mm (<i>binnenafmeting</i>)
Capaciteit	ca. 200 onderborden of deksels ca. 112 grote cloches of deksels ca. 180 kleine cloches (Temp-Futura / Temp-Contact) of deksels ca. 224 pellet-onderborden of deksels
Nettogewicht	ca. 42 kg
Belasting	ca. 200 kg
Verp.-eenh.	1 stuk





Korffroller

Korffroller in open, verrijdbare uitvoering, voorzien van stapelplatform met opstaande rand voor het plaatsen van korven 500 x 500 mm. Optimale bescherming tegen botsingen in de rijrichting door 2 kunststof stoothoeken aan de onderzijde. Corrosiebestendige en onderhoudsvrije kunststof wielen volgens DIN 18867-8.

Banden van thermoplastisch rubber. Hoogwaardige lagers met precisiekogellagers met geïntegreerde draadbescherming. Twee zwenkwielen met rem en twee zwenkwielen Ø 125 mm, welke indien nodig eenvoudig kunnen worden vervangen. Bevestiging op roestvast-stalen plaat. Draagvermogen per wiel 100 kg.

Model	TRG2208
Afmetingen	ca. 580 x 710 x 1.025 mm
Capaciteit	12 korven 115 mm hoog of 20 korven 75 mm hoog, 500 x 500 mm
Nettogewicht	ca. 12 kg
Verp.-eenh.	1 stuk



Temp-Trolley

temp-rite

[Brochure Temp-Trolley](#)

[Product video Temp-Trolley](#)


Temp-Trolley

De Temp-Trolley is een gesloten transportwagen die opgebouwd is uit een stabiele aluminium behuizing. De binnenbekleding is van roestvast staal, met speciaal gevormde naadloos diepgetrokken geleiders, die geschikt zijn voor diverse dienbladversies.

De met CFK-vrij schuim geïsoleerde dubbelwandige wanden en deuren hebben een hoge isolatiewaarde. De deuren kunnen voorzien worden van GN 1/1 eutectische platen met opvangbak voor het condens.

De deuren zijn voorzien van hoogwaardig sluitwerk met een magneethouder zodat deze tot 270° opgehouden kunnen worden. Op alle vier de hoeken bevinden zich verticale, ergonomisch gevormde ronde duwbeugels die een optimale grip hoogte garanderen voor elke gebruiker. Ze lopen als imperiaal door aan de bovenkant en worden door stootvaste hoekprofielen beschermd. De bovenzijde is uitgevoerd met een toplaag van roestvast staal met een reliëf structuur, die beschermt tegen eventuele beschadigingen.

De stootrand aan de onderkant van de trolley is zodanig bevestigd, dat de montage van een koppelingssysteem mogelijk is. Het onderstel bestaat uit twee vaste wielen en twee zwenkwielen met rem van 160 mm doorsnede in een naar keuze verzinkte of roestvaststalen behuizing.



Model Temp-Trolley 10-GN / 10-EN



Model Temp-Trolley 20-GN / 20-EN



Model Temp-Trolley 30-GN / 30-EN

Modellen *

TRG2810N-GN / EN
 TRG2820N-GN / EN
 TRG2830N-GN / EN

10 dienbladen (1 x 10) GN / EN
 20 dienbladen (2 x 10) GN / EN
 30 dienbladen (3 x 10) GN / EN

Afmetingen

10-GN/10-EN
 20-GN/20-EN
 30-GN/30-EN

ca. 570 / 615 x 775 x 1.555 mm
 ca. 923 / 1.013 x 775 x 1.555 mm
 ca. 1.276 / 1.411 x 775 x 1.555 mm

Regaalafstand

ca. 115 mm

Capaciteit

GN-uitvoering
 EN-uitvoering

dienbladen GN 1/1 of Temp-Futura/Temp-Contact in GN
 dienbladen EN 1/1 of Temp-Royal of Temp-Futura in EN

Nettogewicht

10-GN/10-EN
 20-GN/20-EN
 30-GN/30-EN

ca. 60 kg / ca. 63 kg
 ca. 86 kg / ca. 91 kg
 ca. 110 kg / ca. 116 kg

Verp.eenh.

1 stuk

* alle Temp-Trolley modellen zijn ook leverbaar met passieve koeling door middel van eutectische platen, artikelcode in dat geval met achterevoegsel -E, bijvoorbeeld: TRG2810N-GN-E (eutectische platen worden niet standaard meegeleverd)



Temp-Trolley Black Line

Catering versie van de geïsoleerde afdelingswagen. Alle zijwanden zijn afgewerkt met een hoogwaardige 3M-folie in 'carbon look'. De constructie en basisuitrusting komen overeen met de standaarduitvoering van de Temp-Trolley. De bovenste hoek-beschermingsprofielen en de onderste stootlijst zijn eveneens in de kleur zwart uitgevoerd. De chroom-nikkel-stalen wielen hebben een diameter van 160 mm.

Modellen

TRG2810N-GN-S / EN-S	10 dienbladen (1 x 10) GN-S / EN-S
TRG2820N-GN-S / EN-S	20 dienbladen (2 x 10) GN-S / EN-S
TRG2830N-GN-S / EN-S	30 dienbladen (3 x 10) GN-S / EN-S

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Temp-Flex Servicetrolley

Een lichtgewicht, robuuste, 4-deuren gesloten transportwagen, die van beide kanten bediend kan worden.

De wagen is gebouwd rond plug-in aluminiumprofielen met aluminium buitenpanelen voorzien van poedercoating. De aluminium geleiders binnenin zijn voorzien van reliëf en de wagen heeft een roestvaststalen bovenblad. De ruimten tussen de binnen- en buitenwanden aan de zijkant, de verdelers en de deuren zijn gevuld met een CFK-vrij schuim voor thermische isolatie. De binnenzijde is verdeeld in twee compartimenten, elk met 20 geleiders op een afstand van 80 mm.

De wagen is voorzien van twee ergonomische horizontale handgrepen en biedt elke gebruiker optimaal comfort gedurende langere tijd. De deuren kunnen 270° geopend worden en worden stevig gesloten of opgehouden door veerdruksloten.

De wagen heeft vier 100 mm zwenkwielen en wordt op twee wielen geremd door een, vliegtuigtrolley'-type pedaalrem.

De bovenzijde wordt beschermd door 4 stoothoeken, de basis is voorzien van een volledige stootrand.



Model	TRG2840N-GN/4P
Afmetingen	ca. 828 x 640 x 1.120 mm
Regaalafstand tussen de dienbladen	ca. 80 mm
Capaciteit	2 x 10 dienbladen GN 1/1 of 2 x 20 dienbladen GN 1/2 of max. 100 kg
Nettogewicht	ca. 48 kg
Verp.-eenh.	1 stuk





Afdelingswagens

Lichte wagen voor het vervoer van temp-rite International TempRoyal systemen, bestaande uit hoekstaanders met twee schappen en duwbeugels. De bladen zijn uitgevoerd als rooster. Bevestiging van de schappen aan de hoekstaanders door middel van conische klemmen. De wagen is van hoogglanzend verchromd staal, met kunsthars afgewerkt.

Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen van Ø125 mm, waarvan twee met rem.

Model	TRG1600
Afmetingen	ca. 1.220 x 530 x 1.010 mm
Nettogewicht	ca. 20 kg
Shelf clearance	ca. 550 mm
Capaciteit	2 x 3 stapels = ca. 36 sets
Shelf load	boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg
Verp.-eenh.	1 stuk



Serveerwagens

Roestvaststalen serveerwagens bestaande uit twee gebogen staanders Ø25 mm, met daartussen ingelaste, diepgetrokken bladen. De bladen zijn geluïdsisolerend gevoerd met rondom verhoogde profielrand, 35 mm.

Verrijdbaar door middel van vier zwenkwielen, waarvan twee met rem, Ø125 mm.

Modellen	
TRG1120BC	2 schappen ca. 800 x 500 mm
TRG1140BC	3 schappen ca. 800 x 500 mm
TRG1160BC	2 schappen ca. 1.000 x 600 mm
TRG1180BC	3 schappen ca. 1.000 x 600 mm

Afmetingen	
TRG1120BC	900 x 600 x 950 mm
TRG1140BC	900 x 600 x 950 mm
TRG1160BC	1100 x 700 x 1000 mm
TRG1180BC	1100 x 700 x 1000 mm

Nettogewicht	
TRG1120BC	ca. 15 kg
TRG1140BC	ca. 18 kg
TRG1160BC	ca. 18 kg
TRG1180BC	ca. 20 kg

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------





Actief gekoelde of verwarmde transportwagen

Geïsoleerde, actief gekoelde of verwarmde trolley voor een efficiënte voedseldistributie en het koud of warm houden van voedsel. De functies van de actieve verwarming of koeling houden de temperatuur op een constant niveau.

Afhankelijk van de uitvoering is de trolley statisch verwarmd of uitgerust met een Peltier-koeling. De verwarmde versie biedt een traploze temperatuurstelling tot + 90°C, de gekoelde uitvoering met variabele temperatuur tot + 3°C, beide versies worden uitgevoerd met een digitaal display. De deur opent in een hoek van 270° en wordt indien geopend, vastgezet door een magneet. De ergonomische handgrepen zorgen voor een gemakkelijke en veilige werkwijze.

De buitenzijde is geconstrueerd uit aluminium profielen en zwarte, versterkte panelen van glasvezel met een isolatiedikte van 30 mm. Het interieur is gemaakt van geanodiseerd aluminium met uitneembare rekken van roestvast staal. Elke set van geleiders is geschikt voor GN 1/1 plateaus of bakken met een diepte van 65 mm en een maximum laadvermogen van 10 kg. De afstand tussen de geleiders bedraagt ca. 80 mm.

De bovenzijde is voorzien van een roestvaststalen galerij. De onderkant van de wagen heeft rondom een stootrand van roestvaststalen met een rubberen coating.

Verrijdbaar middels twee bok- en twee zwenkwielen met rem, van Ø 160 mm.

Modellen

TRTBF120	8 GN 1/1 verwarmd, 1 deur
TRTBF150	10 GN 1/1 verwarmd, 1 deur
TRTBF180	12 GN 1/1 verwarmd, 1 deur
TRTBF210	14 GN 1/1 verwarmd, 1 deur
TRTBF360	2 x 12 GN 1/1 verwarmd, 2 deuren
TRTBF420	2 x 14 GN 1/1 verwarmd, 2 deuren
TRTBK120	8 GN 1/1 gekoeld, 1 deur
TRTBK150	10 GN 1/1 gekoeld, 1 deur
TRTBK180	12 GN 1/1 gekoeld, 1 deur
TRTBK210	14 GN 1/1 gekoeld, 1 deur
TRTBK360	2 x 12 GN 1/1 gekoeld, 2 deur
TRTBK420	2 x 14 GN 1/1 gekoeld, 2 deuren
TRTBKF150	4+6 x GN 1/1 actief gekoeld en verwarmd
TRTBKF180	6+6 x GN 1/1 actief gekoeld en verwarmd
TRTBKF300	10+10 x GN 1/1 actief gekoeld en verwarmd

Afmetingen

8 GN 1/1	ca. 525 x 750 x 1215 (verwarmd/1245 (gekoeld) mm)
10 GN 1/1	ca. 525 x 770 x 1515 / 1.735 mm
12 GN1/1	ca. 525 x 770 x 1180 / 1.400 mm
14 GN 1/1	ca. 540 x 810 x 1.600 mm
2 x 12 GN 1/1	ca. 1.100 x 810 x 1.390 mm
2 x 14 GN 1/1	ca. 1.100 x 810 x 1.550 mm

Capaciteit

4 + 6 GN 1/1	525 x 750 x 1505 mm (gekoeld/verwarmd)
6 + 6 GN 1/1	525 x 750 x 1665 mm
10 + 10 GN1/1	930 x 770 x 1575 mm

Nettogewicht

TRTBF120	57 kg
TRTBF150	61 kg
TRTBF180	65 kg
TRTBF210	70 kg
TRTBF360	130 kg
TRTBF420	140 kg
TRTBK120	80 kg
TRTBK150	80 kg
TRTBK180	85 kg
TRTBK210	90 kg
TRTBK360	170 kg
TRTBK420	180 kg
TRTBKF150	119 kg
TRTBKF180	124 kg
TRTBKF300	150 kg

Verp.-eenh.

1 stuk



Afdelingswagens

Open roestvaststalen wagen voor het vervoer van temp-rite International Temp Royal systemen. De wagen is uitgevoerd met twee bladen en aan één zijde een duwbeugel. De gelaste bladen zijn voorzien van een opstaande rand van 30 mm hoog en rusten op vier buissteunen. De wagen is standaard uitgevoerd met vier niet-strepende stoothoeken. Frame en bladen zijn van roestvast staal met geslepen oppervlak. Uitgerust met klappblad.

Vrijrijdbaar door middel van twee bok- en twee zwenkwielen met rem, Ø 125 mm.

Modellen

TRG1200	2 x 4 stapels
TRG1300	2 x 3 stapels

Afmetingen

2 x 4 stapels	ca. 1.335 x 820 x 1.107 mm
2 x 3 stapels	ca. 1.335 x 610 x 1.107 mm

Nettogewicht

2 x 4 stapels	ca. 41 kg
2 x 3 stapels	ca. 33 kg

Schapafstand

ca. 530 mm

Capaciteit

2 x 4 stapels	ca. 48 temp-rite systemen
2 x 3 stapels	ca. 36 temp-rite systemen

Bordbelasting

2 x 4 stapels	boven ca. 140 kg, onder ca. 100 kg
2 x 3 stapels	boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg

Verp.-eenh.

1 stuk



Inschuifbare afdelingswagens

Roestvaststalen wagen voor het vervoer van temp-rite International Temp Royal systemen. De constructie is zelfdragend en dusdanig dat de wagens in elkaar kunnen worden geschoven in rusttoestand. De wagen bestaat uit twee bladen met een opstaande rand. Aan één korte kant voorzien van een kunststof rand om inschuiven te vergemakkelijken. De bladen rusten op een dragende constructie met verticale verstevigingen. Frame en bladen zijn van roestvaststaal met geslepen oppervlak. De wagen is standaard uitgerust met klappblad.

Vrijrijdbaar door middel van twee bok- en twee zwenkwielen met rem, Ø 125 mm.

Model TRG1400

Afmetingen ca. 1.335 x 690 x 1.125 mm
+ 220 mm per ingeschoven wagen

Nettogewicht ca. 37 kg

Schapafstand ca. 690 mm

Capaciteit 2 x 3 stapels = ca. 36 systeemsets

Bordbelasting boven ca. 110 kg, onder ca. 75 kg

Verp.-eenh. 1 stuk

Diversen

temp-rite International biedt diverse hulpmiddelen ter optimalisering van de maaltijdverdeelssystemen. Zij vullen onze systemen aan of verhogen hun prestaties.





Sealmachine

Handmatig bedienbare sealmachine voor het sealen van wegwerp GN-bakken. Behuizing van roestvast staal. De mallen zijn gemaakt van aluminium en voorzien van een teflonlaag. In de behuizing is extra plaats voor een tweede mal. De sealtemperatuur is elektronisch beheerbaar tussen 0 en 200°C. Een geluidssignaal geeft aan dat het sealen is beëindigd (instelbaar tussen 0 en 3 seconden).

Voorzien van een automatische foliedoorvoer.

Modellen

TR1410V019	sealmachine
TR0404V162	mal 1/2 GN
TR0404V176	mal 2 x 1/4 GN
TR0404V164	mal 2 x 1/8 GN

Afmetingen

ca. 450 x 635 x 390 mm (hoogte zonder folie)

Nettogewicht

ca. 44 kg

Sealfolie

rolbreedte max.340mm, Ø max. 200 mm

Toepassing

wegwerp GN-bakken 1/2, 1/4 en 1/8 GN, max. 110 mm hoog

Aansluitwaarde

1,0 KW, 230 Volt

Verp.-eenh.

1 stuk



Folie (300 m lang)

Modellen

TRBUR-165300	breedte 165 mm
TRBUR-340300-MH	breedte 335 mm

Verp.-eenh.

1 roll



Wegwerp GN-bakken

Kleur wit, voor regeneratie tot 121°C, ook geschikt voor gebruik in de Temp-Classic Pro.

Modellen

TRP:GN12.48P	1/2 GN, 48 mm
TRP:GN12.052P	1/2 GN, 52 mm
TRP:GN12.080P	1/2 GN, 80 mm
TRP:GN12.95	1/2 GN, 95 mm
TRP:GN13.048P	1/3 GN, 48 mm
TRP:GN14.55P	1/4 GN, 55 mm
TRP:GN16.48P	1/6 GN, 48 mm
TRP:GN18.045	1/8 GN, 45 mm

Verp.-eenh.

TRP:GN12.48P	160 stuk
TRP:GN12.052P	132 stuk
TRP:GN12.080P	66 stuk
TRP:GN12.95	136 stuk
TRP:GN13.048P	255 stuk
TRP:GN14.55P	360 stuk
TRP:GN16.48P	528 stuk
TRP:GN18.045	544 stuk

Natu-Rite



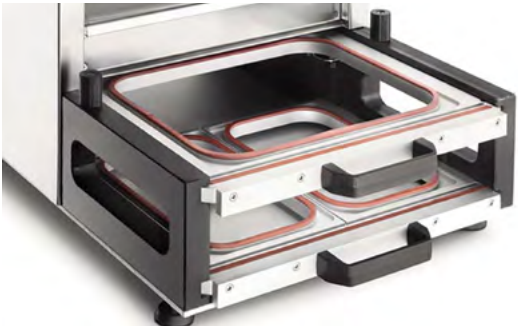
Natu-Rite maaltijdschalen, gemaakt van suikerrietvezel

Bij de distributie van voedsel in multiporties bieden gastronormschalen van wegwerpmateriaal voordelen ten opzichte van herbruikbare systemen, met name om logistieke redenen.

Onze nieuwe Natu-Rite menuschalen, gemaakt van snel hernieuwbare grondstoffen, zijn 100% biologisch afbreekbaar.

Modellen	
TR20115	suikerrrietschaal, BIO gelamineerd ½ GN, wit
TR21185	suikerrrietschaal, BIO gelamineerd ¼ GN, wit
Verp.-eenh.	240 stuks

Brochure Natu-Rite



Duurzame sealfolie (250 mm lang)

Model	
TR22256	Duurzame sealfolie, breedte: 340 mm
Verp.-eenh.	1 rol

Natu-Rite sealmal

Modellen	
TR0404P12	Sealmal Natu-Rite ½ GN
TR0404P14	Sealmal Natu-Rite 2 x ¼ GN
Verp.-eenh.	1 stuk



Wegwerp maaltijdschalen

Kleur wit, voor regeneratie tot 121°C, ook geschikt voor gebruik in de Temp-Classic Pro.

Modellen	
TRP:MS1.1W	ongedeeld
TRP:MS1.2W	2-vaks
TRP:MS1.3W	3-vaks
Afmetingen	
ca. 227 x 178 x 32 mm	
Verp.-eenh.	
360 stuks	

Draagring

Geschikt voor 1/4 GN-bakken (TRP:GN14.55P).

Model	
TRSP14-O	oranje
Afmetingen	
ca. 300 x 168 x 56 mm	
Verp.-eenh.	
1 stuk	



Warme schijven

De schijven houden Temp-Royal borden en eenpansgerechtschalen TRP1280 warm, vooral tijdens lange transporten. De schijven worden onder het bord of de schaal in de centrale borduitsparing van het plateau geplaatst. Ze zijn vaatwasmachinebestendig en goedgekeurd voor direct contact met levensmiddelen.

De TRHD20G wordt verwarmd in kokend water of in een korvenlowerator. De buitenmateriaal is een hittebestendig rode kunststof (POM) met een speciale verwarmingskern.

TRHD25SN kan in een speciale power lowerator (TRG2324-HD) worden verwarmd. De schijf bestaat uit roestvast staal en is gevuld met een speciale warmtemedium.

Modellen	
TRHD20G	rode kunststof
TRHD25SN	roestvast staal
Afmetingen	
Ø ca. 205 mm, 10 mm hoog	
Verp.-eenh.	
TRHD20G	40 stuks
TRHD25SN	1 stuk



Koude schijf

Schijf voor het koelen van platte borden tijdens koude maaltijden in het Temp-Royal systeem, vooral tijdens de zomerperiode. De schijf wordt onder het bord geplaatst in het centrale bordencompartiment van het systeem. Koelen tot ongeveer -18°C in het vriesvak. De koelschijf is vaatwasmachinebestendig en goedgekeurd voor contact met voedsel. Het buitenmateriaal is wit, koudebestendig polypropyleen, gevuld met een koelvloeistof. De koelschijf is licht van gewicht (ongeveer 200 g).



De koelschijf kan gereinigd worden in de meeste transportbandvaatwassers of in speciale draadkorven (TRG0835). Na reiniging kunnen de ze in de speciale korven (TRG08235) worden opgeslagen en met behulp van een korfroller (TRG2208) naar een vriesruimte worden vervoerd. De schijven worden daar opgeslagen totdat ze de gewenste temperatuur van -18°C hebben bereikt.

Vóór het portioneren worden de korven met de koude schijven naar de portioneerband verplaatst. Afhankelijk van de koelcapaciteit van de vriesruimte kan het nodig zijn een dubbele set koelschijven te gebruiken.

Model	TRCD10G
Afmetingen	Ø ca. 180 mm, 10 mm hoog
Verp.-eenh.	40 stuks

Koud element

Kunststof zakje gevuld met een vloeistof om een langer behoud van de koude temperatuur te verkrijgen. Te gebruiken in de rechthoekige uitsparingen van alle temp-rite systemen. De elementen passen onder alle lage en halfhoge porseleinen inzetten en disposables. Bij gebruik van disposables met deksels past het element ook op het dekseltje.



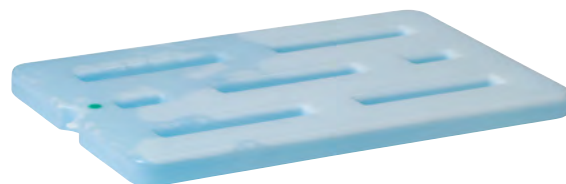
De elementjes zijn geschikt voor reiniging in een professionele vaatwasmachine. Opslag kan gebeuren in een korf, bijvoorbeeld de TRG0710.

Model	TRCD15G
Afmetingen	ca. 95 x 75 mm, 10 mm dik
Verp.-eenh.	1 stuk

Koelelement

Kunststof koelelement in GN-maatvoering. Gevuld met een vloeistof die bevroert bij opslag in een diepvries van ca. -18 tot -25°C, in 12 tot 24 uur.

De koelelementen kunnen in wagens worden geplaatst om de ruimte koud te houden.



Model	TRPC-TAW
Afmetingen	ca. 530 x 325 x 30 mm
Gewicht	ca. 4,4 kg
Verp.-eenh.	1 stuk



Temp-Royal liner

Liners zijn inzetten voor het serveren van maaltijden in geïsoleerde afdelingen of voor buitenshuis. De vormgeving correspondeert exact met het plateau van het betreffende systeem, zodat de isolerende werking ervan geheel blijft behouden. De liner wordt in het plateau gelegd, waarop dan het servies geplaatst kan worden.

Door toepassing van deze wegwerpliner kan het vereiste ontsmettingswerk aanzienlijk worden verminderd en bij de verzorging buitenshuis kunnen de kosten duidelijk worden verlaagd, want alleen de liner blijft bij de maaltijdontvanger - de geïsoleerde set wordt meteen weer mee teruggenomen.

De liners zijn vervaardigd van smaak- en geurloos kunststof.

Model	TRTTE80
--------------	---------

Verp.-eenh.	50 stuks
--------------------	----------

Menukaarthouders

Voor geïsoleerde systemen. Meervoudig te gebruiken kaarthouders passend bij de betreffende systemen. Ze worden op de plateaus vastgeklemd en de menukaart wordt in de kaarthouder gestoken. Op deze manier wordt het portioneren vergemakkelijkt, maar ook het indentificeren op de afdeling. Kaarthouders zijn geschikt voor alle gangbare formaten van menukaarten. De kaarthouders zijn vervaardigd van robuust kunststof en zijn vaatwasmachinebestendig.

Modellen	voor Temp-Royal TRPK62NG TRPK90G
-----------------	--

Verp.-eenh.	TRPK62NG 80 stuks TRPK90G 1 stuk
--------------------	---

Modellen	TRPK70G TRPK75G	chrom-nikkel staal kunststof
-----------------	--------------------	---------------------------------

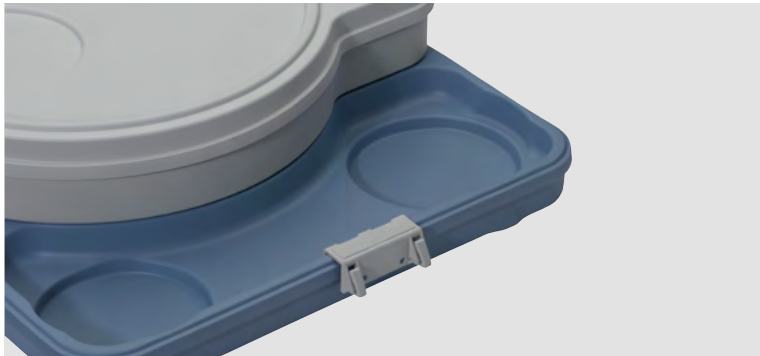
Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------

Stapelriem

Stapelriem van (2.5 m) polyamide, met klemsluiting. Geschikt voor een transportveilige bevestiging van gestapelde systeemsets.

Model	TRJ15G
--------------	--------

Verp.-eenh.	1 stuk
--------------------	--------





Dienblad

Dienblad van glasvezelversterkt polyester. Met ingevormde nokkenom te stapelen. Vaatwasmachinebestendig.

Modellen	lichtgrijs Gastro-Norm crème Gastro-Norm crème Euro-Norm
Afmetingen	ca. 530 x 325 mm (<i>Gastro-Norm</i>) ca. 530 x 370 mm (<i>Euro-Norm</i>)
Verp.-eenh.	1 stuk



Multifunctionele thermometer

Waterdichte, multifunctionele infrarood- en steekthermometer voor een snelle en nauwkeurige oppervlaktemeting (scan) zonder risico van besmetting, terwijl de kerntemperatuurvoeler meteen de kerntemperatuur weergeeft.

Precieze 2-puntslaser met 10:1 optiek geeft het exacte meetbereik weer en garandeert foutloze metingen. Dankzij het grote display is het aflezen van de meetresultaten eenvoudig. De paar knoppen die op het instrument zitten spreken voor zich en elke gebruiker zal zich snel vertrouwd voelen in het gebruik.

Model	TRJ13RT
Afmetingen	voeler uitgeklaapt ca. 281 x 48 x 21 mm voeler niet uitgeklaapt ca. 178 x 48 x 21 mm
Gewicht	197 g (<i>incl. batterijen</i>)
Verp.-eenh.	1 stuk



Iso-handschoen

Handschoenen ten behoeve van het pakken van voorverwarmde borden. Gemaakt van katoen en voorzien van speciale hittebeschermende stukken op binnenzijde en duim. Een maat: ca. 25 cm.

Model	TRK15G
Verp.-eenh.	1 stuk



Serveertang

Serveertang van roestvast staal, de handvatten voorzien van een zwarte kunststof laag.

Model	TR1453/240
Afmetingen	Lengte ca. 23,5 cm
Gewicht	ca. 102 g
Verp.-eenh.	1 stuk

www.temp-rite.eu

temp-rite

Germany & Luxembourg

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
D-28307 Bremen
Phone: +49 (0) 4 21-4 86 92-0
E-Mail: info@temp-rite.de

The Netherlands

temp-rite International Holding B.V.
Weidehek 64
NL-4824 AS Breda
Phone: +31 (0) 76-5 42 43 43
E-Mail: info@temp-rite.nl

Belgium

temp-rite International
Gemeenteplaats 31
BE-2960 Brecht
Phone: +32 (0) 3-3 15 94 65
E-Mail: info@temp-rite.be

Hungary

temp-rite International Kft.
Krisztina Krt. 83-85
H-1016
Phone: +36 (0) 1 212-70 43
E-Mail: sk@temprite.t-online.hu

Opmerking:

temp-rite International behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving. Kleuren in deze brochure kunnen afwijken van de werkelijke kleuren als gevolg van het drukproces. Copyright ISO 16016.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence